VÝROBA LIHOVIN

na studené cestě.

Praktický a spolehlivý návod
k
výrobě 450 druhů lihovin,
jako:
rozličných rosolek, likérek, kořalek, esencí, šťávovek,
tinktur, araku, koňaku, punšoviny, rumu atd.

Dle nejlepších pramenů a vlastní zkušenosti
sepsal

Antonín Markl,
technický lučebník a ředitel továrny.



V PRAZE 1877.
Nákladem kněhkupectví Mikuláše a Knappa
v Karlíně.

Výroba líhovin na studené cestě.



PŘEDMLUVA.

Ačkoliv jest výroba likérek na studené cestě dosti snadná a žádných zvláštních vědeckých vědomostí nevyžaduje, panuje v tom oboru posud dosti tajnůskářství, tak že se doposud rozmanité předpisy k výrobě všeho druhu líhovin za dosti značné sumy ne jen nabízejí, nýbrž i kupují.

Rozmanitost rozličných druhů líhovin jest takřka neobmezená, z toho pak následuje ohromný počet jednotlivých předpisů neb návodů, kterých, co týká se vždy ještě možných kombinací, nikdy nelze vyčerpat.

Nemá-li se výroba líhovin minout s účinkem, musí se dle jistých základních a velmi jednoduchých pravidel vykonávat a účelem tohoto spisu jest, širší obecenstvo s těmito základními pravidly zevrubně seznámit.

Ježto se spisovatel po delší dobu výrobou líhovin zabýval, obsahuje podaný spis pouze takové předpisy, které se dostatečně v praxi osvědčily a činí tím

vzácnou výminku mezi podobnými spisy, které zvláště z ciziny k nám přicházejí.

Proto kojí se spisovatel nadějí, že podaný spis nejen začátečníkům nýbrž i zběhlejšímu všemožně vyhoví a že jím dávno pohřešovaná mezera v průmyslovém písemnictví vyplněna bude.

V listopadu 1875.

Spisovatel.

Úvod.

Líhové nápoje neb lihoviny vůbec připravujou se z lihu, vody, cukru a aromatických bylin neb silic a mají dle poměrů jednotlivých částí, z kterých jsou zhotoveny, rozličná jména jako: likérky, rosolky a t. d.

Počet rozličných druhů lihovin jest takřka neobmezený, neb nejenom že každá aromatická rostlinná hmota neb z ní připravená silice k výrobě lihovin upotřebena býti může, možno více silic a sice v rozmanitých poměrech při výrobě jednotlivého druhu lihovin užiti a takto množství všelikých druhů libovolně rozmnožiti.

Likéry určité vůně neb takové, v kterých alespoň určitá vůně převládá, jmenují se také dle tohoto aroma, jako na příklad: likér kmínový neb kmínka, likér pomorančový, růžový, anisový, vanilkový a t. d.

Likéry smíšeného aroma mají empirická, často dosti podivná jména, jako: krambambuli, anglická hořká, mogador, Parfait Amour a t. d.

Každého likéru rozeznává se zas dle množství k oslazení upotřebeného cukru více druhů.

Nejsladší a tedy zároveň i nejhustší likéry nazývají se Crêmes; rosolky méně sladké nazýváme vůbec likéry a ještě méně sladké pak, dvojaté a jednoduché, pálenky neb kořalky „Aquavity“.

Konečně se mohou také z ovocných šťav přidáním lihu a cukru lihoviny výrábět, a takové se jmenovaly a

jmenují se doposavad „Ratafias, šťávovky," na příklad jahodová, malinová Ratafia neb šťávovka.

Jemnost rozličných likérek závisí na jemnosti silice, čistoty cukru a čistoty líhu. Síla likéru jest množstvím upotřebeného líhu podmíněna; likér má být sice silný, ne však palčlivý.

Za pravidlo platí: čím více cukru, tím méně líhu. Příčina tohoto pravidla leží v tom, že cukr svou příbuzností k vodě tuto lihovině jaksi odjímá, čímž síla lihu poněkud vystupuje.

Výroba lihovin na studené cestě jest velmi jednoduchá. V lihu rozpustí se silice a k tomu se přidá k oslazení potřebný cukr, který se dříve v určitém množství vody rozpustí.

O hmotách, kterých se k výrobě likérů užívá.

Jak již v předešlém udáno, náleží k takovým hmotám lih, silice neb rostlinné látky aromatické, cukr a voda. Konečně lze sem také i rozličná barviva přičísti.

1. O líhu.

K výrobě jemných lihovin jest především dobrého a přečištěného lihu potřebí, sebe menší množství přiboudlého oleje (Fuselöl) činí jej k fabrikaci rosolek a likérů neschopným.

Ačkoliv se k výrobě sprostších druhů líhovin neb kořalek méně čistého líhu může upotřebit, jsou pak i tyto mnohem jemnější a lahodnější, když jsou z přečištěného neb rektifikovaného lihu zhotoveny.

Čím silnější líh, tím je také jemnější, ježto se opětovaným přečisťováním přiboudlý olej úplně odstraní.

Dle větší neb menší vodnatelnosti rozeznáváme:

1. Kořalku neb pálenku od 0.972 až 0.912 potažné váhy neb hutnosti, jejíž líhová hodnota dle prostorní míry 23 až 60%, dle prosté váhy však 19 až 52% obnáší. Slabší druhy takové lihoviny jmenujou se obyčejná, silnější pak perlová kořalka, jelikož poslední při vylévání zvláště však při míšení s vodou perlí, totiž malé vzduchové bublinky vyvinuje.

2. Obyčejný neb rektifikovaný líh od 0.900 až 0.875 hutnosti a líhové věcnatosti dle prostory 65 až 75% a dle váhy 57 až 68%

3. Vysokostupňový neb nejvýš rektifikovaný líh hutnosti 0.875 až 0.825 a věcnatosti 75 až 92% dle prostory a 68 až 89% váhy.

4. Absolutní neb bezvodný líh.

Poslední jest bezbarevná, kapalná, velmi tekutá tekutina, ostré a palčlivé chuti a v studenu slabé, příjemné, v teplu pak pronikavé lihové vůně. Požiti bezvodného líhu usmrcuje a sice svou nesmírnou příbuzností k vodě, kterou takřka v okamžiku žaludečním stěnám odejme, z čehož nevyhnutelně zánět a konečně i smrt následuje. Bezvodný líh při sebe větší zimě nezmrzne, pročež se ho obarveného místo rtuti do teploměrů užívá, kteréž k udání velmi nízkých stupňů tepla jsou určeny. Při obyčejném tlaku vzduchu vaří se lih teploměry mezi 62 až 63° (62.7°) R.

Ve velkém se bezvodný lih nevyrábí, nýbrž vždy spojený s větším neb menším množstvím vody a ježto cena líhu jeho věcnatostí jest podmíněna, musí se hutnota neb potažná váha líhu častěji vyšetřit, neb stojí s věcnatostí lihovou v stejném poměru.

Věcnatost líhu vyšetřuje se líhoměrem při jisté (normální) teplotě a naznačuje se v percentech buď dle prostory (volumu) neb dle váhy.

2. Trallesův líhoměr.

Tento přístroj udává při teplotě $15^5/_9$° C. věcnatost v percentech prostorních.

Teplota: $15^{5}/_{9}{}^{0}/_{0}$ C.

100 litrů tekutiny obsahuje litrů bezvodného lihu	Potažná váha při 15,5° C.	Rozdíly potažných vah	100 litrů tekutiny obsahuje litrů bezvodného lihu	Potažná váha při 15,5° C.	Rozdíly potažných vah.
0	0.9991	—	51	0.9315	20
1	0.9976	15	52	0.9295	20
2	0.9961	15	53	0.9275	20
3	0.9947	14	54	0.9254	21
4	0.9933	14	55	0.9234	20
5	0.9919	14	56	0.9213	21
6	0.9906	13	57	0.9192	21
7	0.9893	13	58	0.9170	22
8	0.9881	12	59	0.9148	22
9	0.9869	12	60	0.9126	22
10	0.9857	12	61	0.9104	22
11	0.9845	12	62	0.9082	22
12	0.9834	11	63	0.9059	23
13	0.9823	11	64	0.9036	23
14	0.9812	11	65	0.9013	23
15	0.9802	10	66	0.8989	24
16	0.9791	11	67	0.8965	24
17	0.9781	10	68	0.8941	24
18	0.9771	10	69	0.8917	24
19	0.9761	10	70	0.8892	25
20	0.9751	10	71	0.8867	25
21	0.9741	10	72	0.8842	25
22	0.9731	10	73	0.8817	25
23	0.9720	11	74	0.8791	26
24	0.9710	10	75	0.8765	26
25	0.9700	10	76	0.8739	26
26	0.9689	11	77	0.8712	27
27	0.9679	10	78	0.8685	27
28	0.9668	11	79	0.8658	27

Teplota: $15^{5}/_{9}$ % C.

100 litrů tekutiny obsahuje litrů bezvodného lihu	Potažná váha při 155° C.	Rozdíly potažných vah	100 litrů tekutiny obsahují litrů bezvodného lihu	Potažná váha při 155° C.	Rozdíly potažných vah
29	0.9657	11	80	0.8631	27
30	0.9646	11	81	0.8603	28
31	0.9634	12	82	0.8575	28
32	0.9622	12	83	0.8547	28
33	0.9609	13	84	0.8518	29
34	0.9596	13	85	0.8488	30
35	0.9583	13	86	0.8458	30
36	0.9570	13	87	0.8428	30
37	0.9556	14	88	0.8397	31
38	0.9541	15	89	0.8365	32
39	0.9526	15	90	0.8332	33
40	0.9510	16	91	0.8299	33
41	0.9494	16	92	0.8265	34
42	0.9478	16	93	0.8230	35
43	0.9461	17	94	0.8194	36
44	0.9444	17	95	0.8157	37
45	0.9427	17	96	0.8118	39
46	0.9409	18	97	0.8077	41
47	0.9391	18	98	0.8034	43
48	0.9373	18	99	0.7988	46
49	0.9354	19	100	0.7939	49
50	0.9335	19			

Ukazuje-li tedy líh při teplotě $15^{5}/_{9}$° C. (12.5° R.) potažnou váhu 0.833, tedy jest ve 100 litrech tohoto lihu 90 litrů bezvodného lihu obsaženo.

3. Lihoměr dle Richtera.

Tento lihoměr stojí v čisté vodě na 0, v líhu bezvodném pak na 100. Každý stupeň tedy naznačuje, mnoho-li dílů líhu (potažné váhy 0.792) ve 100 dílech dle prosté váhy jest obsaženo.

30° kořalka obsahuje dle toho 30 dílů líhu a 70 dílů vody. Vážená procenta na této váze nejsou však přesná, jak následující tabulka naznačuje.

Teplota 12.44° R.

Prostorní procenta dle Tralles'a	Procenta važná	Procenta Richterova
0	0	0
5	4.00	4.60
10	8.05	7.50
15	12.15	10.58
20	16.28	13.55
25	20.46	16.60
30	24.69	19.78
35	28.99	23.50
40	33.39	27.95
45	37.90	32.30
50	42.52	36.46
55	47.29	41.00
60	52.20	45.95
65	57.25	51.40
70	62.51	57.12
75	67.93	62.97
80	73.59	69.20
85	79.50	75.35
90	85.75	81.86
95	92.46	89.34
100	100.00	100.00

Nejpřesnější jsou váhy (hustoměry), které potažnou váhu naznačují. Dle Meissnera jest potažná váha líhu, který v 100 dílech obsahuje:

Líhu	dle prosté váhy při 20°,	při 17.5°	dle prostory při 20°,	při 17.5°
100	0.791	0.793	0.791	0.793
95	0.805	0.801	0.809	0.811
90	0.818	0.821	0.821	0.828
85	0.831	0.835	0.839	0.843
80	0.843	0.847	0.854	0.857
75	0.856	0.859	0.867	0.869
70	0.868	0.870	0.880	0.883
65	0.880	0.883	0.893	0.896
60	0.892	0.895	0.906	0.907
55	0.904	0.906	0.917	0.919
50	0.915	0.917	0.928	0.930
45	0.926	0.928	0.938	0.940
40	0.937	0.939	0.947	0.947
35	0.947	0.948	0.955	0.958
30	0.955	0.958	0.963	0.964
25	0 963	0.965	0.969	0.970
20	0.970	0.971	0.975	0.976
15	0.977	0.977	0.981	0.980
10	0.984	0.983	0.987	0.986
5	0.992	0.991	0.993	0.993
0	1.000	1.000	1.000	1.000

4. Beaumův líhoměr.

Tento líhoměr stojí v roztoku 10 soli v 90 vody na 0, v čisté vodě na 10°. Líh 45° Beaumé jest bezvodný.

	Dílů	dílů
36 Beaumé obsahuje	80 líhu	20 vody
31	70	30
26	60	40
21	50	50
19	40	60
16	30	70
14	20	80

S potažnou vahou stojí stupně Beauméovy v následujícím poměru:

Stupně	Potažná váha	Stupně	Potažná váha
62	0.7251	35	0.8479
61	0.7314	34	0.8531
60	0.7354	33	0.8584
59	0.7394	32	0.8638
58	0.7435	31	0.8693
57	0.7476	30	0.8748
56	0.7518	29	0.8804
55	0.7560	28	0.8860
54	0.7603	27	0.8917
53	0.7646	26	0.8974
52	0.7689	25	0.9032
51	0.7733	24	0.9091
50	0.7777	23	0.9151
49	0.7821	22	0.9212
48	0.7866	21	0.9274
47	0.7911	20	0.9336
46	0.7956	19	0.9399
45	0.8001	18	0.9462
44	0.8047	17	0.9526
43	0.8993	16	0.9591
42	0.8193	15	0.9657
41	0.8186	14	0.9724
40	0.8233	13	0.9792
39	0.8281	12	0.9861
38	0.8329	11	0.9930
37	0.8478	10	1.0000
36	0.8428		

5. Cartierův líhoměr.

Ukazuje ve vodě 10, v líhu 42, uchyluje se tedy pouze málo od Beaumé.

14 Cartier	=	13.47	Beaumé
18	=	17.73	„
22	=	22.00	„
25	=	25.20	„
30	=	30.53	„

Poměr Cartierovy váhy k líhoměru dle prostorních procent jest následující:

Stupně dle Cartiera	Prostorní procenta	Stupně dle Cartiera	Prostorní procenta	Stupně dle Cartiera	Prostorní procenta
15	31.6	23	61.6	31	80.5
15.5	34.5	23.5	63.0	31.5	81.5
16	37.0	24	64.3	32	82.5
16.5	39.5	24.5	65.5	32.5	83.5
17	41.6	25	66.9	33	84.4
17.5	43.7	25.5	68.1	33 5	85.3
18	45.5	26	69.4	34	86.2
18.5	47.5	26.5	70.6	34.5	87.1
19	49.2	27	71.8	35	87.95
19.5	50.9	27.5	73.0	35.5	88.8
20	52.5	28	74.1	36	89.6
20.5	54.1	28.5	75.2	36.5	90.4
21	55.7	29	76.3	37	91.17
21.5	57.2	29.5	77.4	37.5	92.0
22	58.7	30	78.5	38	92.7
22.5	60.1	30.5	79.5		

Líhoměry ukazují přesně pouze při jistém stupni teploty, který jest na přístroji poznamenán, obyčejně při 12.4° R. neb 15.5° C.

Jak nutno jest všímati sobě teploty při určování líhové věcnatosti, vysvítá z následujícího příkladu. Dejme tomu, že by jistá zkouška líhu při teplotě 20° C. (16° R.) 52° Tralles ukazovala, tedy by obnášela skutečná věcnatost při normální teplotě 15.5° Cels. (12.4° R.) ne zúplna 50 procent, což činí při každém hektolitru rozdíl 2 litrů, o které by kupující byl ošizen. Z té příčiny jest v líhoměrech lepších druhů zataven teploměr s opravnou stupnicí, kdo by však takový líhoměr neměl, nechť vynajde rozdíl mezi zkutečnou teplotou a onou, která jest na líhoměru naznačena, tato difference množí se pak 0.5, když se dle Réaumura, neb 0.4 když se dle Celsiusa počítalo.

Součin (produkt) se pak od udaných percent odčítá, byla-li teplota vyšší, a přičítá, byla-li nižší normální temperatury.

Několik příkladů to objasní:

Jistá kořalka ukazuje při teplotě 20° R. líhovou věcnatost 52°, mnoho-li líhu obsahuje skutečně při normální temperatuře (12.4° R.)

Rozdíl mezi oběma temperaturami obnáší 7.6, množeno 0.5 obnáší součin 7.6×0.5=3.8 a jelikož jest temperatura vyšší normální, musí se toto číslo od udaných percent věcnatosti odčítat: 52—3.8=48.2, což jest zkutečná věcnatost.

Obraťme týž příklad na stupně Celsiusovy. 52% líhu při 25° C., kolik při 15.5?

Rozdíl obnáší zde 9.5, množeno 0.4, obdržíme opět 3.8, kterážto číslice se taktéž od 52 odčísti musí.

Jistá kořalka ukazuje v zimě při 4° R. 44% Tr. líhu, mnoho-li obsahuje při normalní temperatuře 12.4° R.?

Rozdíl mezi temperaturou činí zde 8.4, množen 0.5 objeví se součin 8.4×0.5=4.2; jelikož jest temperatura nižší normální, musí se k 44 přičíst, 44+4.2=48.2% líhu.

6. Aromatické hmoty rostlinné a z nich připravované silice.

Množství rostlinných hmot, kterých se k aromatisírování likérů užívá, jest velmi rozsáhlé. Květů, listí, semen, kořenů, které se příjemnou vůní neb chutí vyznačují, lze s prospěchem buď bezprostředně neb aspoň k výrobě silic upotřebit.

Takové látky kupují se u materialisty a přihlíží se k tomu, aby byly co možná čerstvé, jelikož stářím oslabnou a vyčichnou.

Dle součástek, pro které se rozličné rostlinné hmoty upotřebí a dle způsobu, jak se jich při výrobě líhovin užívá, rozpadají na 3 druhy. První druh obsahuje všecky vonné látky, které se pouze k vůli vůni neb aromu po-

třebují; k těmto náležejí: kmínové, anisové, koryandrové semeno, jalovec, pomorančová a citronová kůra, máta peprná, pomorančový květ, hořké mandle atd. Podrobí-li se jmenované hmoty, které se především krájením neb tlučením všemožně rozdrobuí, v přístroji překapovacím s vodou smíšené přeháněním neb destilací, tuť překapuje voda, která vonné částky destilaci podrobených látek obsahuje. Tímto způsobem docílí se překapováním růžových listů s vodou růžová voda, pomorančových květův voda z pomorančových květův a t. d. a takové vody nazývají se aromatické.

Obsahují-li upotřebené hmoty větší částky silic a nevezme-li se k překapování přílišné množství vody, tuť plave silice na povrchu přehnané vody neb nalézá se na dnu, má-li totiž potažní váhu větší vody.

Příčina toho leží v tom, že voda jen nepatrné množství silic rozpouští; je-li tedy ono množství poněkud větší, musí se buď na povrchu neb spod vody vyloučiti.

Přidá-li se k destilatu takové množství líhu, aby se všecka silice rozpustila, tudy docílíme líhové tekutiny, která se k aromatisování líhovin výborně hodí a dlouhý čas uschována býti může, aniž by se změnila.

Užije-li se při destilaci rostlinných látek místo vody líhu, překapuje hned vonná líhová tekutina podobná oné, která se v prvnějším případu přidáním líhu docílila.

Jelikož jsou silice a přiboudlé oleje méně prchavé líhu a vody, tedy překapují z líhové tekutiny v tím větší míře, čím více se varní bod tekutiny snižující se věcnatosti líhovní zvyšuje. Nejprv překapuje líh takřka bez vůně a teprv k posledku destilace přechází silice a proto se přehánění nemá dříve ukončit, dokud přecházení vonných látek úplně nepřestane.

Silice jsou k aromatisování líhovin velmi pohodlné a činí výrobu rozličných likérů nad míru rychlou a snadnou. Většina silic barví na světložluto, nekteré

na tmavožluto, jiné mají opět zvláštní barvu, jako silice heřmanková modrou, pelyňková hnědozelenou a t. d.

V obchodě najdeme silice často špatné jakosti, stářím pozbývají totiž jemné vůně přístupem vzduchu, zvláště v láhvích ne úplně naplněných; ostatek se dosti často schvalně znečisťují, což platí ovšem o silicích dražších a vzácnějších. K falšování dražších silic užívají se levnější silice jako: terpentinová, levandulová, citronová a t. d. dostatek se falšují nejčastěji lihem, kterým se ovšem jemnosti silice nejméně uškodí. Aby se poslední falšování poznalo, vleje se do úzké, na stejné díly rozdělené trubice, stejné množství silice a vody. Byla-li silice lihem znečistěna, spojí se tento s vodou a prostora, kterou prvé silice zajímala, se tím poněkud zmenčí; v opáčném pádu zůstane nezměněna.

S lihem smíšené silice dají se delší dobu neporušené uschovat.

K druhé třídě rostlinných hmot náležejí takové, jichž se nejen k vůli vonným, nýbrž zároveň i k vůli extraktivním, nejvíce hořkým částem k výrobě lihovin užívá. K takovým aromaticko-hořkým hmotám náležejí: pomorančová kůra, pomorančové jablíčka, vanilka skořice, hřebíček, puškvorec, pelyňka, pražená káva a mnohé jiné.

Některé z nich obsahují větší, některé opět menší množství silic. Nejprvé se tyto látky všemožně rozdrobnějí a pak lihem nejvýš 70 prct. Tr. polejou. V krátké době vytáhne z nich líh a rozpustí ne jen vonné, nýbrž i extraktivní, hořké a barvivé částky a taková vytaženina, která jest vždy více neb méně zbarvena, jmenuje se mok neb tinktura.

Děje-li se naznačené vytahování při obyčejné temperatuře, jmenujem je „macerováním“, při vyšší temperatuře však „digerováním.

K přípravě moku neb tinktur, které se často ve větším množství a sice co možná sehnané do zásoby zhotovují, nesmí se příliš silného lihu upotřebit, sice

by se z takových moků vyrobené likéry zkalily a teprva v delší době opět učistily. Jak již řečeno, hodí se k tomu cíli 70procentový líh dle Trallesa nejlépe.

V malém připravují se vytaženiny takto: Do skleněné láhve dají se jemně rozdrobené hmoty a polejou se odměřeným neb odváženým množstvím lihu, načež se láhev korkovou zátkou dobře ucpá a na vlažné místo postaví. Častějším potřásáním láhví hledí se pak vytahování hmoty všemožně urychlit. Mok se pak do jiné láhve odleje. a zbytek vytlačí a přecedí.

Jest značný rozdíl co do barvy i chuti, vyrábějí-li se likéry z moků neb silic; prvnější jsou vždy více neb méně zbarvené a chuti aromaticko-přihořklé, poslední pak jsou bezbarevné a mají pouze chuť silice. S té příčiny máme hnědý a bílý likér pomorančový, hnědý a bílý likér skořicový, hřebíčkový, kávový a t. d.

Ku třetí třídě náleží čerstvé ovoce, jehož šťáva se k výrobě tak zvaných „Ratafias“ neb šťávovek užívá. Ovoce se k tomu konci rozmačká a k vytlačené šťávě přidá se pak třetina neb polovina lihu, načež se smíšenina na klidné místo postaví, aby se ustála.

Lihem vyloučí se totiž sliznatá část šťávy a usadí se na dnu; jasná lihová tekutina se pak odleje a uschová. Nejoblíbenější lihoviny tohoto druhu jsou: jahodovka, malinovka, višňovka a t. d.

Uvádíme zde abecední seznam nejdůležitějších silic a trestí a podáváme zároveň též německé pojmenování, aby se při kupování toho neb onoho druhu omyl státi nemohl.

7. Alfabetický seznam

nejdůležitějších étherických olejů (silic) a *étherů* (trestí).

a) silic.

Silice angeliková	Angelika-Oel.
„ anýzová	Anis-Oel.
„ baziliková	Basilicum-Oel.
„ bobková	Lorbeer-Oel.

Silice bobko-třešňová	Kirschlorbeer-Oel.
„ badyánová	Sternanis-Oel.
„ březová	Birken-Oel.
„ čapinosová růžovonná	Geranium-Oel.
„ cedrová	Cedernholz-Oel.
„ celerová	Sellerie-Oel.
„ citronová	Citronen-Oel.
„ citronokorná	Citronen-Schalen-Oel.
„ citrovonná	Lemongrass-Oel.
„ erigeronová	Erigeron-Oel.
„ estragonová	Estragon-Oel.
„ eukalyptová	Eucalyptus-Oel.
„ fenyklová	Fenchel-Oel.
„ galganová	Galgant-Oel.
„ jalovcová	Wachholderbeer-Oel.
„ jehličná	Fichtennadel(Tannenzapfen)-Oel.
„ heřmánková německá	Camillen-Oel, deutsches.
„ heřmánková římská	Camillen-Oel, römisches.
„ chmelová	Hopfen-Oel.
„ hořčicová	Senf-Oel.
„ hřebíčková	Nelken-Oel.
„ hřebíčko-skořicová	Nelken-Zimmt-Oel.
„ kajeputová	Cajeput-Oel.
„ kardamomová	Cardamomen-Oel.
„ kaskarilová	Cascarill-Oel.
„ kmínová	Kümmel-Oel.
„ koňaková	Cognac-Oel.
„ koprová	Dillen-Oel.
„ koryandrová	Coriander-Oel.
„ kubebová	Cubeben-Oel.
„ kulibanová	Culilaban-Oel.
„ kumínová	Cumin-Oel.
„ z kůry kurasaové	Curassao-Schalen-Oel.
„ kozlíková	Baldrian-Oel.

Silice levandulová	Levandel-Oel.
„ libavková	Wintergrün-Oel.
„ libečková	Liebstock-Oel.
„ limetová	Limette-Oel.
„ majoránková	Majoran-Oel.
„ mandlová, bez kyseliny psotninové	Mandel-Oel, blausäurefreies.
„ mandlová, hořká	Mandel-Oel, bitteres.
„ „ strojená	„ „ künstliches.
„ mátová	Krausemünz-Oel.
„ z máty peprné	Pfeffermünz-Oel.
„ melisová	Melissen-Oel.
„ mirbanová	Mirbana-Oel.
„ muškátová	Muscatnuss-Oel.
„ myrhová	Myrrhen-Oel.
„ myrtová	Myrthen-Oel.
„ omanová	Alant-Oel.
„ pačuliová	Patchouli-Oel.
„ pelyňková	Wermuth-Oel.
„ pepřová	Pfeffer-Oel.
„ pergamotová	Bergamotte-Oel.
„ petruželová	Petersilien-Oel.
„ pimentová	Piment-Oel.
„ polejková	Poley-Oel.
„ pomesinová	Apfelsinen-Oel.
„ pomorančová, hořká	Orange-Oel, bitteres
„ „ sladká	„ „ süsses.
„ z pomorančových květů	Orange-Blüthen-Oel.
„ z pomorančových listů	Orange-Blätter-Oel.
„ puškvorcová	Calmus-Oel.
„ rosmarynová	Rosmarin-Oel.
„ reutová	Rauten-Oel.
„ růžová	Rosen-Oel.
„ z dřeva růžového	Rosenholz-Oel.
„ šalvějová	Salbei-Oel.

Silice sandálová	Sandelholz-Oel.
„ sasafrasová	Sassafrasholz-Oel.
„ šeříková	Fliederblumen-Oel.
„ skořicová	Zimmt Oel.
„ z květu skořicového	Zimmtblüthen-Oel.
„ dymiánová	Thymian-Oel.
„ valerová	Baldrian-Oel.
„ vinná	Weinbeer-Oel.
„ vratičová	Rainfarn-Oel.
„ žadovníková	Feldthymian-Oel.
„ zázvorová	Ingber-Oel.

b) **trestí.**

Tresť ananasová	Ananas-Äther.
„ broskvová	Pfirsich-Äther.
„ jablková	Äpfel-Äther.
„ jahodová	Erdbeer-Äther.
„ hrušková	Birnen-Äther.
„ ledková	Salpeter-Äther.
„ malinová	Himbeer-Äther.
„ máslová	Butter-Äther.
„ mravenečni	Ameisen-Äther.
„ obilní	Getreide-Äther.
„ „ nordhausská	„ Äther, Nordhäuser.
„ octová	Essig-Äther.
„ ředkvová	Rettig-Äther.
„ rumová	Rum-Äther.
„ sírková	Schwefel-Äther.
„ vinná	Önanth-Äther.

8. O cukru.

K oslazování likérů užívá se nejvíce pevného cukru řepového, někdy též cukru neb syrobu hroznového. K jemným likérkám lze pouze jemné raffinady s prospěchem upotřebit, k sprostším lihovinám užívá se melisu, surového cukru, konečně pak cukru a syrobu hroznového.

Jak již s předu naznačeno, jest množství cukru při rozličných druhách lihovin velmi rozdílné. K rosolkám beře se na 1 liter 35 až 43.6 dekagramů cukru; k likérkám 17.4 až 32.7 dekagramů; k pálenkám 5.4 až 10.9 dekagramů cukru; v některých koučinách i méně, než polovinu dekagramů.

Cukr se nejdřív ve vařící vodě rozpustí, k tomu konci roztluče se na menší kousky a dá se s vodou v kotlíku nad ohněm svařiti. Na každý kilogram vezme se as liter vody. Jakmile se cukr rozpustí a vařiti počne, přidá se na každý kilogram cukru sníh z bílků dvou vajec, dobře se zamíchá a povaří. Při tom utvoří se na povrchu vařící tekutiny pěna, která se cedníkem sebeře a když je roztok cukru úplně vyjasněn, odstaví se od ohně, procedí se skrz flanel a přidá se ještě horký k líhu do vědra.

1 kilogram cukru a 1 liter vody dají as 1½ litru syrobu. Není radno, docílený syrob dát vychladnout proto, že jsou likérky lahodnější a dříve se učistí, když se horkého syrobu upotřebí.

Aby se však něco líhu přidáním horkého syrobu nevypařilo, musí se míšení předsevzíti v nádobě, která se dobře může uzavřít. Při sprostších likérkách se cukr nevaří, nýbrž, v studené vodě rozpuštěn, k lihovině přidá.

Je-li upotřebený cukr zcela čistý, není pak bílkového sněhu nikterak zapotřebí a postačí úplně, když se s vodou několik minut povaří a šum cedníkem s povrchu odstraní.

K vyrábění rosolek jest velmi hustého syrobu zapotřebí, obyčejně se bere na 2 kilogramy cukru pouze 1.144 litru vody a takový syrob ukazuje as 66 procent dle cukroměru (saccharometru).

Jelikož se vždy něco vody vypaří, docílí se z kilogramu cukru as liter syrobu, jak z dolejí uvedené tabulky vysvítá.

Dá syrobu

kilogram	prusk. quartu	litrů	quartierů	víd. mázů
1	0.5	0.57	0.61	0.4
2	1	1.14	1.22	0.8
3	1.5	1.71	1.83	1.2
4	2.0	2.28	2.44	1.6
5	2.5	2.85	3.05	2.0
6	3.0	3.42	3.66	2.4
7	3.5	4.00	4.27	2.8
8	4.0	4.56	4.88	3.2
9	4.5	5.13	5.50	3.6

9. O vodě.

Při výrobě likérů není nikterak lhostejno, jaké vody se k rozpuštění cukru neb rozřidění lihovin upotřebí.

Nejčistší a zároveň nejprospěšnější voda jest voda dešťová, pak následuje říčná a naposled studničná.

Pramenitá a studničná voda obsahuje rozličné soli, nejvíc uhličitany a sádru, vařením neb přidáním mýdlového roztoku v lihu se zkalí a k vaření luskovin se nehodí.

Pramenitá a studničná voda jmenuje se též tvrdou, dešťová a říčná pak měkkou.

Čím tvrdší voda, tím méně se k výrobě lihovin hodí, neb ve vodě obsažená sádra lihem se srazí, čímž povstane opalizující zkalenina lihoviny, která se tak snadno neusadí.

Dešťové vody nelze ovšem vždy v potřebném množství dostati, proto se nejvíce beře voda říčná, při čemž se hleděti musí, aby barvy a čichu neměla.

Říčná voda bývá často kalná a musí se dříve dát ustáti; ostatek jest dobře, když se před upotřebením ještě procedí.

K tomu konci hodí se nejlépe silná vrstva písku, dřevěného uhlí neb stlačeué vlny; také plstěného klobouku může se k tomu upotřebit.

Nejlepší a nejčistší voda je ovšem voda překapovaná, takové nelze však všude dostati a pak jest dosti drahá.

Barvení kořalek a likérů.

Barvení kořalek a likérů, jako vůbec i jiných nápojů a potravin jest velmi nesmyslné a to tím více, jelikož některá barviva zdraví lidskému nejsou prospěšna; naopak jsou mnohé barvy dosti nezdravé a škodlivé, často i velmi jedovaté.

Továrník hledí žádosti a zvyku svých konsumentů vyhovět, staraje se pouze o to, aby jeho výrobek byl úhledný a lákavý, aby šel na odbyt; ostatek nemá dost často ani tušení o tom, že by některým barvivem lidskému zdraví mohl ublížit.

Neškodné barvy jsou:

Hnědá neb žlutá: Pálený cukr neb kolér.

Žlutá: Šafran.

Modrá: Indychový karmín.

Červená: Košenilla a něco kamence.

Zelená: Směs modré a žluté.

Fialová: Směs modré a červené.

Barvy anilinové jsou vždy nebezpečné, proto že obyčejně otrušík obsahují.

Nekteré firmy nabízejí ovšem anilinové barvy, které mají býti úplně prosté otrušíku; je-li tomu však skutečně tak, o tom nechť se každý zkouškou přesvědčí a kdo by onu zkoušku podniknouti nechtěl neb neuměl, ten nechť raději sáhne k barvám s hora uvedeným, úplně neškodným.

Duplais uvádí k barvení likérů následující předpisy:

10. Barva červená.

A. (jemná). Do 2 litrů vařící vody dá se 125 gr. roztlučené košenily, pak se zamíchá a přidá 30 gramů římského kamence a 30 gramů čistěného vinného kamene.

Po vychladnutí se konečně přidá $1\frac{1}{2}$ litru lihu 85°, barva se přecedí a v dobře ucpané láhvi uschová.

B. (obyčejná). 2 díly orseili rozpustí se v 5 dílech 85° lihu.

11. Barva žlutá.

A. Na 1 díl šafránu vleje se 8 dílů vařící vody, dobře se zamíchá a po vychladnutí procedí se tekutina skrz síto.

Šafrán se pak opět tímtéž množstvím vařící vody poleje a po vychladnutí skrz síto procedí. Oboje procezené tekutiny se pak smíchají, načež se k nim 4 díly lihu přidá.

Kdo by chtěl šafránovou příchuť odstranit, nechť vaří šafrán delší dobu ve vodě, vonné částky se s parou vytratí.

12. Barva žlutá neb hnědá.

Nech 12 litrů kolonialního syrobu neb rafinovaného cukru s 5 litry vody a 10 gramy vosku (vosk zamezuje přetékání) na ohni tak dlouho taviti, až se do tmavo-žluta- neb hněda zbarví. Povstalý karamel (pražený cukr) jest tak vydatný, že 1 dílem možno 1000 – 2000 dílů kořalky žlutě obarvit.

Pražený cukr lze v obchodě pod jmenem koiér dostati.

13. Barva modrá.

Rozpusť indychový karmín ve vodě, které na liter 1.5 gramu sody přidáno a přilej 8—10% lihu.

14. Barva zelená.

Docílí se smíšením barvy žluté a modré, ostatek možno zelené barvivo z rozličných bylin jako: kopřiv, melisy a t. d. 60—65% lihem vytáhnouti. Slabší líh barvivo dokonale nerozpouští.

15. **Barva fialová**
dosáhne se smíšením barvy modré a červené v patřičném poměru.

Jasnění likérů.

Ačkoliv se každý likér, zvláště když se k jeho výrobě čisté a měkké vody upotřebilo, dosti brzy sám sebou vyjasní, hledí se toto vyjasnění přec rozličnými prostředky urychlit. K těmto prostředkům náleží:

A. Kamenec. Nejvíce se užívá kamence páleného, který se v dostatečném množství měkké neb destilované vody rozpustí a s likérem neb kořalkou dobře promíchá. $^1/_4$ kilogramu kamence stačí na 8 – 10 hektolitrů.

B. Kuchyňská sůl účinkuje podobně, kamenec jako jen poněkud slaběji. Sůl se napřed drobně utluče, pak velmi ostře usuší 50 - 100 gramů neb $^1/_2$—1 hektogram stačí na 2—3 hektolitry.

C. Škrob a cukr. Nech 5 dekagramů škrobu v půl litru vody dokonale namočit. Na to smíchej 10 dekagramů cukru v $^1/_4$ litru vody rozpuštěného a svař smíšeninu. Tímto prostředkem se kořalka v 36 hodinách vyjasní a zbytek na dně může se pak ještě jedenkráte k tomu samému účelu upotřebit.

D. Cedění. Ceděním skrz plstěné špičaté klobouky nechají se lihoviny taktéž učistit neb vyjasnit. První množství proběhnuté tekutiny vleje se dva až třikrát zpět, až totiž úplně vyjasněná odtekla.

E. Papír pijavý neb cedící je taktéž dobrým prostředkem k vyjasnění likérů.

Arch neb dva takového papíru roztrhají se na jemné kousky a nechají se v nějaké nádobě přidáním vody všemožně rozmočit. Takto rozmočené se s lihovinou dokonale promíchají; padající ke dnu buničina sráží sebou veškeré nečistoty a lihovina se vyjasní.

Posledních dvou prostředků dá se s výhodou také společně užit.

16. Fabrikace likérů.

Výroba lihovin na studené cestě pomocí silic a moku jest velmi jednoduchá, tak že podrobný předpis takřka ani objasnění nevyžaduje.

Předpis: 4.16 gramu silice z máty peprné, rozpuštěné v 4.8 litru lihu 90% Tr.; roztok oslazen 4 kilogramy cukru v 4.27 litrech vody, jest každému srozumitelný. Jelikož 4 kilogramy cukru prostoru 1.2 litru vyplňují, následuje z toho 10 litrů likéru.

Má-li továrník 66% syrob pohotově, který v litru 1 kilogram cukru obsahuje a který se přiblíženě rozpuštěním 2 kilogramů cukru v 1.14 litru vody docílí, tedy jest pochopitelno, že vezme místo čtyř kilogramů cukru 4 litry syrobu a že 2 litry vody, jenž tento syrob obsahuje, od předepsaného množství vody odčítá. Tedy se rozpustí 4.16 gramu silice z máty peprné v 4.8 litru lihu 90% Tr. a k roztoku se přidají 4 litry syrobu 66% a 2.27 litru vody.

Chce-li továrník místo 90% lihu pouze 80% lih upotřebit, nechť vezme od toho pak 4.8×90=5.4 litru, tedy o 0.6 litru více než 90%. Za to však se musí od původního množství vody 0.6 litru odpočítat.

Jelikož jest obyčejně v každé třídě likéru poměr lihu, cukru a vody tentýž a rozmanitost jednotlivých likérů každé třídy pouze na druhu a množství silic závisí, vysvítá z toho, že se poměr lihu, cukru a vody pro každou třídu likérek jednou pro vždy může udati, a že pak v jednotlivých předpisech pouze udání druhu likéru a množství silice postačí.

Jsou-li takové smíšeniny, sestávající z lihu, cukru a vody, které co do poměru lihu a cukru k vodě hotovým likérkám vyrovnají a od těchto pouze nedostatkem étherických částí rozeznávají, v zásobě, tudy snadno likérku z nich vyrobit přidáním silice, která se prvé v malé části lihu rozpustí.

V následujícím podáváme takovou základní směs neb smíšeninu lihu, cukru a vody pro každou třídu likérek a sice na 10 litrů likérky. Cukr jest udán ve způsobě syrobu 66 procentového; v 1 litru cukru jest obsažen 1 kilogram cukru.

Kdo by chtěl pevného cukru užit, nechť vezme tedy místo každého litru syrobu 1 kilogram cukru a k udanému množství vody nechť polovinu litru udaného syrobu připočte. Líh jest 90% dle Tr.

A. Základní směs pro rosolky Crêmes a (Huiles).

1. ½ kilogramu cukru v litru; 36% Tr.
   4.0 litry lihu
   5.0 „ syrobu
   1.2 „ vody.
2. 0.45 kilogramu cukru v litru; 36% Tr.
   4.0 litry lihu
   4.5 „ syrobu
   1.7 „ vody.
3. 0.4 kilogramu cukru v litru; 38% Tr.
   4.2 litry lihu
   4.0 „ syrobu
   2.0 „ vody.

B. Základní směs pro likérky.

4. 0.375 kilogramu cukru v litru; 40% Tr.
   4.45 litry lihu
   3.75 „ syrobu
   2.0 „ vody.
5. 0.35 kilogramu cukru v litru; 40% Tr.
   4.4 litry lihu
   3.5 „ syrobu
   2.3 „ vody.
6. 0.3 kilogramu cukru v litru; 40% Tr.
   4.4 litry lihu
   3.0 „ syrobu
   2.8 „ vody.

7. 0.25 kilogramu cukru v litru; 42% Tr.
4.7 litry líhu
2.5 „ syrobu
3.0 „ vody.
8. 0.2 kilogramu cukru v litru; 44% Tr.
4.9 litry líhu
2.0 „ syrobu
3.3 „ vody.

C. Základní směs pro kořalky.

9. 0.15 kilogramu cukru v litru; 45% Tr.
5.0 litry líhu
1.5 „ syrobu
3.7 „ vody.
10. 0.125 kilogramu cukru v litru; 46% Tr.
5.1 litry líhu
1.25 „ syrobu
3.8 „ vody.
11. 0.1 kilogramu cukru v litru; 47% Tr.
5.1 litry líhu
1.0 „ syrobu
4.0 „ vody
12. 0.062 kilogramu cukru v litru; 48 % Tr.
5.3 litry líhu
0.6 „ syrobu
4.3 „ vody.
13. 0.05 kilogramu cukru v litru; 49% Tr.
5.4 litry líhu
0.5 „ syrobu
4.3 „ vody.

D. Základní směs pro francouzské likérky.

1. k nejjemnějším likérkám
5 litrů líhu 88% Tr.
4 litry vody
4 kilogramy cukru.

2. k prostředním likérkám:
5 litrů lihu
4 litry vody
3 kilogramy cukru.
3. k obyčejným likérkám:
5 litrů líhu
4 litry vody
2 kilogramy cukru.
4. k dvojitým kořalkám:
5 litrů líhu
4 litry vody
1 kilogram cukru.
5. k jednoduchým kořalkám:
5 litrů líhu
4 litry vody
½ kilogramu cukru.

Jak vidno, jest poměr líhu k vodě totožný a pouze množství cukru změněno.

I. ODDĚLENÍ.

Crêmes, Huiles, jemné likéry, rosolky.

1. *Huile de Rose.* (Růžová.)

16 kapek silice růžové.
Obarveno košenilovou tinkturou na růžovo.

2. *Crême de Rose.* (Růžová.)

24 kapek silice růžové
6 „ „ z pomerančových květův.
Obarveno košenilovou tinkturou růžově.

3. *Rosa bianca.* (Bílá růže.)

12 kapek silice růžové.
6 „ „ hřebíčkové.

4. *Eau d' Oillet.* (Hřebíčková.)

20 kapek silice hřebíčkové.

5. *Huile d' Oillet.* (Hřebíčková.)

18 kapek silice hřebíčkové
2 kapky „ skořicové.

6. *Persico reale.* (Mandlová — persiko.)

4 gramy silice mandlové.
Mandlová silice musí býti pravá, nikoliv však nepravá, tak zvaná mirbanová silice. (Nitrobenzin.)

7. *Crême de fleurs d' Orange.* (Z pomorančových květův.)

4.16 gramu silice z pomorančových květův
4 kapky silice růžové.

8. *Huile de fleurs d' Orange.* (Z pomorančových květův.)

4.16 gramu silice z pomorančových květův
2.08 „ „ z pomorančové kůry.

9. *Crême d' Oranges.* (Pomorančová — z pomorančové kůry.)

16.66 gramu silice pomorančové
5 kapek silice z pomorančových květův.

10. *Curaçao de Hollande.* (Curaçao — pomorančová.)

16.66 gramu silice pomorančové
10 kapek silice z pomorančových květův
6 „ „ skořicové.

Zvláštní druh pomorančové kůry jmenuje se kůra curaçaová a liší se od obyčejné zelenavou barvou a zvláštní tenkostí. Silice skořivá nechť se vezme pravá a nikoliv tak zvaná kassiová, která jest ovšem levnější, za to však špatnější.

Curaçao de Hollande barvívá se obyčejně na hnědo.

11. *Crême de Cedrat.* (Citronovka.)

12.5 gramu silice citronové
6 kapek silice z pomorančových květův.
Obarví se žlutě.

12. *Huile de Cedrat.* (Citronová.)

12.5 gramu silice citronové.
Obarví se žlutě.

13. *Crême de Menthe.* (Mátovka peprná.)

4.16 gramu silice z máty peprné
6 kapek silice hřebíčkové.

14. *Huile de Menthe.* (Mátovka peprná.)

4.16 gramu silice z máty peprné.
Obarví se zeleně.

15. *Mentha bianca.* (Bílá mátovka.)

2.08 gramu silice z máty peprné
1.04 „ „ mátové
11 kapek silice hřebíčkové.

16. *Anisette de Martinique.* (Anýzovka.)

16.66 gramu silice anýzové
4.16 „ „ feniklové
10 kapek silice skořicové.

17. *Anisette de Bordeaux.* (Anýzová.)

16.66 gramu silice anýzové
4.16 „ „ koryandrové

18. *Anisette.* (Anýzovka.)

16.66 gramu silice anýzové
4.16 „ „ feniklové.

19. *Kümmel.* (Kmínka.)

16.66 gramu silice kmínové
2.08 „ „ anýzové.
Silice anýzová může se též vynechat.

20. *Huile de Canelle.* (Skořicová.)

25 kapek silice skořicové
3 kapky „ růžové.
Obarví se světlohnědě. Silice růžová může se též vynechat.

21. *Canelline de Corfu.* (Skořicová.)

22 kapek silice skořicové
4 kapky „ růžové.

22. *Huile de Genièvre.* (Jalovcová.)

16.66 gramu silice jalovcové
2.08 „ „ citronové
2.08 „ „ pomorančové.
Silice jalovcová musí být zcela čerstvá, jelikož starším se rozkládá a pak terpentýnem zavání.

23. *Genièvre.* (Jalovcová.)

16.66 gramu silice jalovcové
4.16 „ „ citronové

24. *Absinthe de Martinique.* (Absinth, pelyňková.)

8.33 gramu silice pelyňkové
8.33 „ „ anýzové

25. *Parfait Amour.*

8.33 gramu silice citronové
2.08 „ „ hřebičkové
19 kapek silice muškátové.
Obarví se růžově.

26. *Eau d' Or.*

8.33 gramu silice citronové
2.08 „ „ skořicové
6 kapek silice růžové.
Obarví se žlutě.

27. *Eau d' Argent.*

8.33 gramu silice citronové
6 kapek silice muškatové
8 „ „ mandlové, hořké.

28. *Bouquet de Dames.*

10 kapek silice růžové
6 „ „ hřebíčkové
6 „ „ skořicové
3 „ „ muškátové.

29. *Eau de Diana.*

12 kapek silice růžové
6 „ „ mandlové, hořké
6 „ „ z pomerančových květův.

30. *Nonpareille.*

6 kapek silice růžové
12 „ „ hřebíčkové
1 kapka „ muškátové.
Obarví se červeně.

31. *Maraschino.*

20 kapek silice mandlové hořké
4 kapky „ růžové
8 kapek „ skořicové
6 „ „ z pomerančových květův.

32. *Eau de Chasseurs.*

2.08 gramu silice z máty peprné
10 kapek silice muškátové.

33. *Adieu de Bertrand.*

4.16 gramu silice pelyňkové
2·08 „ „ puškvorcové.
Obarví se červeně.

34. *Huile de Venus.*

2.08 gramu silice hřebíčkové
2.08 „ „ skořicové.

35. *Huile de Rum.*

1 láhev jamaického rumu.
Obarví se světlohnědě.

Předcházející předpisy platí pro 10.0 litrů míchaniny. Silice rozpustí se nejprvé v několika gramech líhu a roztok přidá se pak k míchanině.

V některých továrnách jest obyčej, veškeré silice v porculánové třecí misce s takovým množstvím magnesie (Magnesia alba) rozetříti, aby z toho vlhký prášek povstal, který se pak v líhu rozpustí a roztok skrz pijavý papír procedí.

Takové roztoky — essence — dělají se obyčejně do zásoby a sice tak, že se k tomu užívá vždy určitého množství silic a líhu. Dejme tomu, že sobě takové essence v desateronásobném množství, než v předběžných předpisech uvedeném, připravovati chceme, tuď užijme vždy desateronásobného množství silice na $^1/_2$ litru líhu.

Chceme-li pak 10.0 litrů likérky vyrobit, musíme k tomu $^1/_{20}$ litru neb 2 decilitry essence upotřebit.

Uvedené předpisy pocházejí od chvalně známého chemika Rödigera, a ačkoliv jest udání některých silic v kapkách poněkud neurčité, nechtěli jsme se přec od původních těchto předpisů uchýlit, ježto průměrnou váhu kapky nikterak nelze vyšetřit.

Velkost kapky a její tíže závisí totiž na rozmanitých okolnostech, jako na rozličném tvaru hrdla láhve, ze které se kape, temperatury místnosti a t. d. Ostatek nechť se

nikdo nedomnívá, že na jediné kapce více neb méně všecko záleží; začátečník musí se ovšem jistým předpisem řídit, kdežto zběhlému předpis pouze za vzorec jakéhos celku slouží, jehož jednotlivé částky neb poměry těchto částek v rozličných kombinacích možno změniti.

Konečně uvedeme ještě předpis oblíbeného švýcarského absinthu, který se s vodou pije a následkem vodou vyloučených silic zmléknatí.

36. *Extrait d' Absinthe suisse.*

4.65 litru líhu
16.66 gramu silice pelyňkové
16.66 „ „ anýzové
10 kapek silice fenyklové
10 „ „ koryandrové
4.3 litru vody
1/4 kilogramu cukru.

37. *Angeliková rosolka.*

1.34 gramu silice angelikové
0.67 „ „ citronové
0.67 „ „ melisinové
0.67 „ „ muškátové
0.67 „ „ koryandrové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr., a k oslazení přidá se syrobu ze 2 kilogramů cukru v 3.5 kilogramu neb litru vody rozpuštěného.

38. *Anýzová rosolka.*

a) První předpis.

4.16 gramu silice anýzové rozpustí se v 2.5 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z 1.75 kilogramu cukru ve 3 litrech vody.

b) Druhý předpis.

4.16 gramu silice anýzové
0.67 „ „ citronové
0.93 „ moku z pomorančových květův

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se syrob z 1.75 kilogramu cukru a 3 litrů vody.

39. *Meruňková rosolka.*

K 1½ kilogramu zralých a rozkrájených meruněk přidají se
33 gramů roztlučené skořice
3 kilogramy dobrého bílého vína
2 „ líhu 90% Tr.
Po několika dnech se k tomu ještě přidá syrob z 2 kilogramů cukru a ¾ litru vody, načež se všecko přecedí.

40. *Pomesinová rosolka.*

Poměrný počet čerstvých pomesin sloupej a šťávu vylisuj. Na 5 litrů této štávy přidej
1 litr líhu 88% Tr.
Po několika dnech jasnou tekutinu pozorně odlej a přidej:
30 litrů líhu 75% Tr.
25 kilogramů cukru a 12.5 litru vody.
Pak se jeden díl pomesinových slupek v moždíři s cukrem roztluče a rozetře a v láhvi s širokým hrdlem 1 litrem 95% líhu poleje; po několika dnech tekutina se odleje, přecedí a s tekutinou prvně docílenou promíchá.

41. *Ananasová rosolka.*

a) První předpis.
16.66 gramu ananasové tresti
1.34 „ růžové esence (výtažku)
3 kilogramy líhu 90% Tr.
2 „ cukru
3.5 litru vody.

b) Druhý předpis.
½ kilogramu zralých, na koláčky rozkrájených ananasů poleje se 3 kilogramy líhu 90% Tr. a přidá se 4.16 gramu ananasové tresti.

Za 8 dní tekutina se přecedí a opět se přidají
2 kilogramy dobrého bílého vína
$2^1/_4$ kilogramu cukru
$1^1/_2$ litru vody, načež se celá tekutina opět přecedí.

42. *Pergamotová rosolka.*

4.16 gramu silice pergamotové
1 gram moku vanilkového
1 gram výtažku z růží
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se roztok 1.7 kilogramu cukru ve $3^1/_2$ litru vody.

43. *Puškvorcová rosolka.*

4.16 gramu silice puškvorcové
1.33 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se roztok 1.7 kilogramu cukru ve $3^1/_2$ litru vody.

44. *Kardamomová rosolka.*

4.16 gramu silice kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se syrob z 2.5 kilogramu cukru a 4 litrů vody.

45. *Čokoládová rosolka.*

a) První předpis.

93 gramů skořice
32 „ vanilky
5 „ hřebíčku
6 litrů líhu 90% Tr.
digeruje se po 48 hodin a ku procezené tekutině se přidají 4 kilogramy cukru a 4 litry vody.

b) Druhý předpis.

143 gramů praženého a mletého kakao
32 „ tlučené skořice
4.17 gramu muškátového květu
2.08 „ rozkrájené vanilky
digeruje se po několik dní s 3.5 kilogramu líhu 90% Tr.

Pak se tekutina procedí a přidá se 2.5 kilogramu cukru rozpuštěného ve 4 litrech vody. Tato rosolka obarví se na hnědo.

46. *Citronová rosolka.*

a) První předpis.

4.16 gramu silice citronové
1 gram výtažku z pomorančových květův
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se syrob z 2 kilogramů cukru a $3^1/_2$ litru vody.

b) Druhý předpis.

4.16 gramu silice citronové
0.67 „ „ kardamomové
1 gram moku vanilkového
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se syrob z 2 kilogramů cukru a $3^1/_2$ litru vody.

c) Třetí předpis.

4.16 gramu silice citronové
0.67 „ esence koňakové
1.34 „ „ růžové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se syrob ze 2 kilogramů cukru a $3^1/_2$ litru vody.

47. *Citronátová rosolka.*

4.16 gramu silice citronové
1.34 „ „ pergamotové
1.34 „ moku vanilkového
rozpustí se ve 3 kilogr. líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze $2^1/_4$ kilogramu cukru a $3^1/_2$ litru vody.

48. *Citronellová rosolka.*

4.16 gramu silice citronové
1.34 „ „ z pomorančové kůry
1 gram silice z pomorančových květův
1 „ moku vanilkového
rozpustí se ve $3^1/_2$ kilogramu líhu 90% Tr. a k oslazení vezme se syrob ze $2^1/_4$ kilogramu cukru a 4 litrů vody.

49. *Pomorančová rosolka* (francouzská).

4.16 gramu silice z pomorančové kůry
0.67 „ „ pomorančové, hořké
1 gram silice z pomorančových květův
0.5 gramu silice skořicové.
0.3 „ „ muškátové
1 gram moku vanilkového
1 „ malinové šťávy
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a přidá se syrob ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.

Tato rosolka obarví se světlohnědě.

50. *Pomorančová rosolka* (holandská).

4.16 gramu silice pomorančové, sladké
1 gram silice pomorančové, hořké
0.3 gramu silice skořicové
0.2 „ „ muškátové
1 gram moku vanilkového
0.5 gramu tresti malinové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru 3 litrů vody.

51. *Lyonská rosolka.*

16.66 gramu mastixu rozpustí se v
5 kilogramech líhu a přidá se
2.08 gramu peruvianského balsámu
10 kapek silice z máty peprné
16 „ „ anýzové,
6 „ „ levandulové a
6 „ „ muškátové.
K tomu se přidá syrob ze 4 kilogramů cukru a 5 litrů vody.

52. *Mongenská rosolka.*

62 gramů skořice
62 „ muškátu

62 gramů hřebíčku
92 „ rosmarýny
92 kilogramů líhu 90% Tr.
30 litrů syrobu 66%.

53. *Crême de Macaron.*

70 gramů hořkých mandlí se opaří, sloupne a v moždíři roztluče, načež se s 6 kilogramy líhu as 3 neb 4 dni digerujou.

Pak se tekutina přecedí a přidá se:
10 kapek silice pomorančové
6 „ „ skořicové
6 „ „ hřebíčkové
6 „ „ kardamomové. Konečně
6 kilogramů cukru
3 litry vody.

54. *Crême de framboises.* (Malinovka.)

1 kilogram malin se digeruje se
4 litry líhu 30°.
Za 14 dní se tekutina procedí a přidá se syrob z 2 kilogramů cukru a 2 litrů vody.

55. *Douška rosolka.*

1.34 gramu silice citronové
1 gram silice anýzové
0.67 gramu silice skořicové
0.67 „ „ muškátové
0.3 „ „ hřebíčkové
0.5 „ „ z květův pomorančových
0.4 „ „ kardamomové
1 gram tresti malinové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se syrob z 2 kilogramů cukru a 3½ litru vody.

56. *Anglicko-hořká rosolka.*

1.34 gramu silice pomorančové, hořké

1.24 gramu silice angelikové
0.67 „ „ majoránkové
0.3 „ „ melisinové
0.3 „ „ pelyňkové
0.3 „ „ kardamomové.
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a přidá se syrob z 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.

57. *Jahodová rosolka.*

1½ kilogramu zralých jahod
3 kilogramy lihu 90% Tr.
2 „ červeného vína.
Po několika dnech tekutina se přecedí a přidají se 3 kilogramy cukru a 1 liter vody.

58. *Jemno-hořká rosolka.*

1.34 gramu silice pomerančové, hořké
1.34 „ „ citronové
1 „ „ angelikové
0.67 „ „ rosmarýnové
0.3 „ „ pelyňkové
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a přidá se syrob ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody. Obarví se hnědě.

59. *Fenyklová rosolka.*

4 gramy silice fenyklové
0.67 gramu silice anýzové
1 gram moku vanilkového
1 „ výtažku koňakového
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a přidá se syrob ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.

60. *Hamburkská hořká.*

1.34 gramu silice z pomorančových květův
0.67 „ „ angelikové

0.67 gramu silice hřebíčkové
0.67 „ „ puškvorcové
0.3 „ „ pelyňkové
0.3 „ „ muškátové
0.3 „ „ kardamomové
0.3 „ „ zázvorové
3 kilogramy líhu 90% Tr.
K oslazení užije se syrobu ze 2 kilogramů cukru a 3/2 litru vody.

61. *Lovecká rosolka.*

1 gram silice koryandrové
1 „ „ anýzové
0.67 gramu silice jalovcové
0.67 „ „ angelikové
0.3 „ „ zázvorové
0.4 „ „ mandlové, hořké
1 gram esence koňakové
3 kilogramy líhu 90% Tr.
K oslazení užije se syrobu ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.

62. *Zázvorová rosolka.*

10 dekagramů hrubě roztlučeného zázvoru poleje se 3 kilogramy líhu 90% Tr. a postaví se na vlažné místo. Po několika dnech tekutina se přecedí a osladí syrobem ze $2^1/_4$ kilogramu cukru a 3 litrů vody.

63. *Kávová rosolka.*

$^1/_4$ kilogramu pálené a umleté kávy a 1 gram vanilky digeruje se po 8 dní s 3 kilogramy líhu 90% Tr., pak se procedí a osladí syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.

64. *Kmínová rosolka.*

a) První předpis.

6 gramů silice kmínové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidají se 2 kilogramy cukru a 3 litry vody.

b) Druhý předpis.

4.16 gramu silice kmínové
0.67 „ „ anýzové
0.4 „ „ z pomorančových květův
1 gram moku vanilkového
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.

65. *Třešnová rosolka.*

a) První předpis.

3 kilogramy čerstvé třešňové šťávy a
$1^1/_2$ kilogramu lihu 90% Tr. K tomu se přidá
0.4 gramu silice skořicové.
0.3 „ „ hřebíčkové,
1 gram esence koňakové
$2^1/_2$ kilogramu cukru.

b) Druhý předpis.

3 kilogramy čerstvé třešňové šťávy smíchají se s $1\frac{1}{2}$ kilogramu červeného vína a k tomu se přidá
0.4 gramu silice skořicové
0.3 „ „ hřebíčkové
1 gram esence koňakové
$2\frac{1}{2}$ kilogramu lihu 90% Tr.
$2\frac{1}{2}$ „ cukru.

66. *Rosolka z máty peprné.*

4.16 gramu silice z máty peprné rozpustí se ve 2 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a 2 litrů vody.

Tato rosolka obarví se zeleně.

67. *Melisinová rosolka.*

3.5 gramu silice melisinové
0.67 „ „ citronové
0.4 „ „ skořicové
0.3 „ „ kardamomové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.
Obarví se zeleně.

68. *Muškátová rosolka.*

a) První předpis.

6 gramů silice muškátové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3 litrů vody.

b) Druhý předpis.

4.16 gramu silice muškátové
2 gramy esence koňakové
0.2 gramu silice z pomorančových květův
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3½ litru vody.

69. *Hřebíčková rosolka.*

a) První předpis.

4.16 gramů silice hřebíčkové
0.67 „ „ skořicové
0.4 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3½ litru vody.

b) Druhý předpis.

3.5 gramů silice hřebíčkové
0.67 „ „ skořicové
0.67 „ „ muškátové
0.4 „ „ mandlové, hořké
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3½ litru vody.

70. *Ořechová rosolka.*

20 dekagramů čerstvých nezralých ořechů
8.33 gramu skořice
4.16 „ hřebíčku všemožně se rozdrobní a di-

gerujou se 8 dní s $3\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr. Tekutina se pak osladí syrobem ze $2\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ litru vody.

71. *Rosolka z pomorančových květův.*

3 gramy silice z pomorančových květův rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a $3\frac{1}{2}$ litru vody.

72. *Rosolka z pomorančové kůry.*

4.16 gramu silice z pomoran čové kůry
1 gram moku vanilkového rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a $3\frac{1}{2}$ litru vody.

73. *Mandlová rosolka.* (Persiko.)

3 gramy silice mandlové, hořké
0.67 gramu silice z pomorančových květův,
0. 3 „ „ skořicové
0. 3 „ „ hřebíčkové
1 gram moku vanilkového
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze $2^1/_4$ kilogramu cukru a $3^1/_2$ litru vody.

74. *Růžová rosolka.*

a) První předpis.

1 gram růžové silice rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3 $^1/_2$ litru vody.

b) Druhý předpis.

1 gram růžové silice
0.3 gramu silice z pomorančových hvětův,
1.34 „ moku vanilkového
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a $3^1/_2$ litru vody.

Tato rosolka obarví se růžově.

75. *Ovocná rosolka.*

$^3/_4$ kilogramu zralých jahod a $^3/_4$ kilogramu zralých malin digeruje se několik dní se 3 kilogramy líhu 90$^0/_0$ Tr. Tekutina se pak procedí a osladí syrobem ze $2^1/_4$ kilogramu cukru a 2 litrů vody.

76. *Rosmarýnová rosolka.*

3.16 gramu silice rosmarinové
0.3 „ „ skořicové
0.2 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90$^0/_0$ Tr. a osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a $3\frac{1}{2}$ litru vody. Obarví se zeleně.

77. *Jalovcová rosolka.*

8.33 gramu silice jalovcové
1 gram silice skořicové
0.6 gramu silice kardamomové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90$^0/_0$ Tr. a osladí se syrobem ze $2\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a 4 litrů vody.

78. *Pelyňková rosolka.*

4.16 gramů silice pelyňkové
0.2 „ „ skořicové
0.2 „ „ hřebíčkové
0.1 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90$^0/_0$ Tr. a osladí se syrobem ze $2\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ litru vody. Obarví se zeleně.

79. *Vanilková rosolka.*

10 dekagramů rozkrájené vanilky ve $^3/_4$ litru líhu 70$^0/_0$ Tr. digeruje se několik dní, pak se tekutina procedí a osladí syrobem z 10 kilogramů cukru a 5 litrů vody, načež se ještě 6 litrů líhu 75$^0/_0$ Tr. přidá. Obarví se na hnědo.

80. *Skořicová rosolka.*

4.16 gramu silice ze skořicového květu
1 gram silice ze skořicové kůry
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a oslaďí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a 3½ litru vody. Obarví se hnědě.

II. ODDĚLENÍ.

Likérky ze silic.

Jak už s předu naznačeno, rozeznávají se likérky od rosolek menším množstvím cukru a větším množstvím líhu. Směs k likérkám v 5 předpisech taktéž napřed udán a platí pro všecky předpisy, ve kterých poměr cukru a líhu k celku není naznačen.

Na 10 litrů takové směsi užije se při následujících likérkách vždy udaného množství silice, která se dříve ve čtyrnásobném množství líhu rozpustí.

1. *Likérka kmínová.*

8 gramů silice kmínové.

2. *Likérka citronová.* (Citronovka.)

8 gramů silice citronové.

3. *Likérka anýzová.* (Anýzovka.)

8 gramů silice anýzové.

4. *Likérka mátová.* (Mátovka.)

8 gramů silice mátové.

5. *Likérka z máty peprné.* (Mátovka peprná.)

6 gramů silice z máty peprné.

6. *Likérka jalovcová.* (Jalovcová.)

6 gramů silice jalovcové.

7. *Likérka hřebíčková.* (Hřebíčková.)

5 gramů silice hřebíčkové.

8. *Likérka skořicová.* (Skořicová.)

4 gramy silice skořicové.

9. *Likérka puškvorcová.* (Puškvorcová.)

4 gramy silice puškvorcové.

10. *Likérka mandlová.* (Mandlovka-Persiko.)

3 gramy silice mandlové, hořké.

11. *Likérka angeliková.*

2 gramy silice angelikové
1 gram „ citronové
1 „ „ melisinové
1 „ „ muškátové
1 „ „ koryandrové.

12. *Likérka anýzová.*

6 gramů silice anýzové
1 gram „ citronové
1/4 gramu „ z pomorančových květův.

13. *Likérka ananasová.*

25 gramů tresti ananasové
2 gramy esence růžové.

14. *Likérka pergamotová.*

6 gramů silice pergamotové,
1 1/2 gramu moku vanilkového,
1 1/2 „ esence růžové.

15. *Likérka puškvorcová.*

6 gramů silice puškvorcové,
½ gramu „ kardamomové.

16. *Likérka fenyklová.*

5 gramů silice fenyklové,
1 gram „ anýzové,
1½ gramu moku vanilkového,
1½ „ esence koňakové.

17. *Likérka lovecká.*

1 gram silice koryandrové,
1 „ „ anýzové,
0.6 gramu silice jalovcové,
0.6 „ „ angelikové,
0.4 „ „ zázvorové,
0.3 „ „ mandlové, hořké.

18. *Likérka kmínová.* (Kmínka.)

6 gramů silice kmínové,
1 gram „ anýzové,
0.6 gramu silice z pomorančových květův,
1½ „ moku vanilkového.

19. *Likérka melisinová.*

5 gramů silice melisinové,
1 gram „ citronové,
½ gramu „ skořicové,
¼ gramu „ kardamomové.

20. *Likérka muškátová.*

6 gramů silice muškátové,
3 gramy esence koňakové,
0.3 gramu silice z pomorančových květův.

21. *Likérka skořicová.*

5 gramů silice skořicové,

1 gram silice hřebíčkové,
1 „ „ muškátové,
0.6 gramu „ mandlové, hořké.

22. *Likérka pomorančová.*

6 gramů silice pomorančové,
1½ gramu moku vanilkového.

23. *Likérka růžová.*

1 gram silice růžové,
0.6 gramu silice z pomorančových květův,
2 gramy moku vanilkového.

24. *Likérka jalovcová.*

6 gramů silice jalovcové,
1 gram „ skořicové,
½ gramu „ kardamomové.

25. *Likérka skořicová.*

6 gramů silice ze skořicových květův,
1 gram „ skořicové kůry.

III. ODDĚLENÍ.

Likérky z moků.

Z moku vyrábí se pouze nepatrné množství likérů; jelikož se k mokům jen takové rostlinné hmoty hodí, které vedle aromatických jen malé množství hořkých látek obsahují, neb z kterých se překapováním jemné silice vyrobit nedají.

Nejčastěji užívá se moku co přídavku k likérům ze silic zhotoveným, aby se těmto silnější příchuť neb příjemná hořkost udělila. Pomorančový likér ku příkladu, pouze ze silice neb z moku vyrobený, nemá nikdy

tak silnou a příjemnou chuť, jako onen, který se smíšeninou obou zhotoví.

Výroba likérů z moků je rovněž velmi jednoduchá a postačí úplně, když se udá množství aromatické hmoty, kterého jest k jistému množství likérů potřebí.

Níže udané předpisy k likérkám z moku jsou opět na 10 litrů hotové likérky vypočtěny, jen se musí ono množství lihu od základní směsi odpočítat, které se ku zhotovení moku užije.

1. *Liqueur de Vanille.*

Mok z 25 až 40 gramů vanilky.
Obarví se páleným cukrem hnědě.

2. *Eau de belles femmes.*

Mok z 8 gramů vanilky,
5 kapek silice růžové,
5 „ „ skořicové.
Obarví se růžově.

3. *Eau de fleurs.*

Mok z 8 gramů jasmínu a 8 gramů vanilky,
6 kapek silice růžové.

4. *Liqueur de Pucelle.*

Mok ze 4 gramů vanilky,
16 gramů silice anýzové,
2 gramy „ z pomorančových květův.

5. *Eau de Sultan.*

Mok z 0.1 gramu ambry a 0.1 gramu benzoe,
10 kapek silice růžové.
Obarví se červeně.

6. *Liqueur de Peru.*

Mok ze 4 gramů peruvianského balsamu.
Mok ze 2 „ fialkového kořínku.
Obarví se hnědě.

7. *Likér citronový.*

Mok z čerstvé, tence oloupané kůry 5 až 10 citronů. Obarví se žlutě.

8. *Likér čokoladový.*

Mok z ½ kilogramu praženého a umletého Kakao a z 2 gramů vanilky.

9. *Likér kávový.*

Mok z ½ kilogramu čerstvě pražené a jemně rozemleté kávy.

10. *Likér hřebíčkový.*

Mok z 10 dekagramů hřebíčku a z 30 gramů skořicového květu. Obarví se na hnědo.

11. *Likér skořicový.*

Mok z 10 dekagramů skořice.
Obarví se na hnědo.

12. *Likér ořechový.*

Mok z 30 až 50 kusů zelených nezralých ořechů. K tomuto moku vezme se líh 90% Tr., jenž se ořechovou šťavou rozředí.

13. *Likér chinový.*

Mok z 25 dekagramů hnědé chinové kůry.

14. *Anglická hořká.*

Mok z 20 gramů pelyňky,
20 „ zeměžluči,
16 „ hořce,
16 „ pomerančové kůry,
16 „ chinové kůry,
16 „ fialového kořínku.

15. *Likér pomorančový.*

Mok z 15 dekagramů pomorančové kůry.
Obarví se na hnědo.

16. *Likér pro žaludek.*

Mok z 10 dekagramů puškvorce,
5 „ angeliky,
5 „ jalovce,
5 „ omanu,
5 „ galganu.
Obarví se na hnědo.

17. *Španělská hořká.*

Mok z 10 dekagramů pelyňky,
2.5 dekagramu omanu,
2.5 „ galganu,
2.5 „ melisy,
2 5 „ máty peprné,
1.25 „ quassie.
Obarví se na hnědo.

18. *Grunewald.*

Mok z 5 dekagramů nezralých pomorančů,
2.5 dekagramu galganu,
2.5 „ skořice,
2.5 „ hořce,
16 gramů zázvoru,
10 „ hřebíčku,
12 „ tresti sirkové.

IV. ODDĚLENÍ.

Dvojité kořalky.

1. *Alkermes.*

2 gramy silice skořicové,
1 gram „ muškátové,
0.6 gramu silice hřebíčkové,

0.4 gramu silice růžové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 litrů vody.

2. *Ananasová.*

8 gramů tresti ananasové,
0.6 gramu moku vanilkového,
0.6 esence růžové
rozpustí se v 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se 1½ kilogramem cukru ve 3½ litrech vody.

3. *Angeliková.*

2 gramy silice angelikové,
1 gram „ citronové,
0.6 gramu „ skořicové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
0.3 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ litrů vody.

4. *Anýzová.*

4 gramy silice anýzové,
1 gram „ badianové
rozpustí se ve 3½ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3 litrů vody.

5. *Berlínská hořká.*

1 gram silice jalovcové,
1 „ „ koryandrové,
½ gramu „ angelikové,
½ „ „ badyánové,
½ „ „ zázvorové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 60% Tr. a osladí se syrobem z ½ kilogramu cukru a 3 litrů vody.
Obarví se na hnědo.

6. *Boonekamp of Magbitter.*

0.6 gramu silice angelikové,

0.6 gramu silice pomerančové, hořké,
0.6 „ „ badyánové,
0.4 „ „ koryandrové,
0.4 „ „ citronové,
0.3 „ „ pelyňkové,
0.2 „ „ galganové,
0.3 „ „ majoránkové,
0.2 „ „ z máty peprné
rozpustí se ve 3½ kilogramech cukru a 3 litrech vody.

7. *Puškvorcová.*

3 gramy silice puškvorcové rozpustí se v 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí se syrobem z ½ kilogramu cukru a 3 litrů vody.

8. *Citronová.*

3 gramy silice citronové,
0.6 gramu „ pomerančové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí se syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3 litrů vody.
Obarví se žlutě.

9. *Koryandrovka.*

3 gramy silice koryandrové,
1 gram „ citronové
rozpustí se v 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí se syrobem z ½ kilogramu cukru a 3½ litrů vody.

10. *Karmelitánská.*

3 gramy silice pomerančové hořké,
1 gram „ melisinové,
1 „ „ koryandrové,
½ gramu „ citronové,
½ „ „ muškátové
rozpustí se v 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí se syrobem z ½ kilogr. cukru a 3 litrů vody.

11. *Curaçao.*

Rozkrájej 15 dekagramů čerstvě oloupané pomorančové kůry a přidej k tomu
7.5 dekagramu nezralých pomorančů,
25 gramů skořice,
12 gramů silice muškátové a
3 kilogramy líhu 80% Tr.
Po několika dnech se tekutina přecedí a osladí syrobem ze ¾ kilogramu cukru a 2½ kilogramu vody.

12. *Kardamomová.*

4 gramy silice kardamomové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z ½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

13. *Karminátivka.*

1 gram silice koryandrové,
0.6 gramu „ kmínové,
0.6 „ „ fenyklové,
0.6 „ „ citronové,
0.6 „ „ pomorančové,
0.3 „ „ z máty peprné
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z ½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

14. *Anglická hořká.*

1.3 gramu silice pomorančové,
0.6 „ „ angelikové,
0.6 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ majoránkové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z ½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

15. *Fenyklová.*

3 gramy silice fenyklové,
0.6 gramu „ anýzové,

0.4 gramu silice koryandrové
rozspustí se ve 3 kilogramech líhu a osladí se syrobem z $\frac{1}{3}$ kilogramu cukru a 3 kikogramů vody.

16. *Jemno-hořká.*

Rozdrobni 6.5 dekag. oloupané pomorančové kůry,
10 dekagramů nezralých pomorančů,
8 gramů skořice,
2 gramy hřebíčku,
1.6 dekagramu quassie
a digeruj několik dní s 3 kilogramy líhu 90% Tr.

Pak se procezená tekutina osladí syrobem z $\frac{3}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

17. *Genêvre.*

3 gramy silice jalovcové,
4 „ esence koňakové,
$\frac{1}{2}$ gramu silice kardamomové,
4 kilogramy líhu 90% Tr.
K tomu se přidá odvar z
$2\frac{1}{2}$ kilogramů vody,
$\frac{1}{8}$ kilogramu cukru,
6.5 dekagramů svatojanského chleba.

18. *Hamburgsko-hořká.*

0.6 gramu silice pelyňkové,
1 gram „ puškvorcové,
1 „ „ z máty peprné,
0.6 gramu „ pomorančové, hořké,
0.6 „ „ citronové,
0.6 „ „ skořicové,
0.9 „ „ hřebíčkové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z $\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

19. *Zázvorka.*

13 dekagramů hrubě roztlučeného zázvoru digeruje se několik dnů s 5 kilogramy líhu 90% Tr., pak

se tekutina procedí a osladí syrobem z ½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

20. *Kmínka.*

a) První předpis.

4 gramy silice kmínové rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

4 gramy silice kmínové,
0.4 gramu „ anýzové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3½ kilogr. vody.

c) Třetí předpis.

4 gramy silice kmínové,
0.4 gramu „ koryandrové,
0.3 „ „ pomerančové,
0.2 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

d) Čtvrtý předpis.

4 gramy silice kmínové,
0.3 gramu „ fenyklové,
0.2 „ „ ze skořicového květu
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

21. *Krambambuli.*

0.6 gramu silice pelyňkové,
0.6 „ „ citronové,
0.6 „ „ pomorančové,
0.6 „ „ levandulové,
0.6 „ „ melisinové,
0.6 „ „ muškátové,
0.6 „ „ kardamomové,
0.6 „ „ majoránkové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 4 kilogramů vody.

22. *Mátovka.*

2 gramy silice mátové rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

23. *Králova hořká.*

1 gram silice citronové,
½ gramu „ melisinové,
½ „ „ šalvějové,
½ „ „ majoránové,
¼ „ „ muškátové,
0.6 „ „ pelyňkové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ½ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

24. *Třešňovka.*

2½ kilogramu třešňové šťávy,
2 kilogramy líhu 90% Tr.,
0.4 gramu silice skořicové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
0.2 „ „ mandlové, hořké
osladí se syrobem z ½ kilogramu cukru a 1 kilogramu vody.

25. *Melisinovka.*

4 gramy silice melisinové,
1.3 gramu silice citronové
rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí ¾ kilogramu cukru ve 3½ kilogramech vody.

26. *Muškátová.*

6 gramů silice muškátové,
1.2 gramu „ koryandrové
rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

27. *Hořká pro žaludek.*

1.3 gramu silice pomorančové,

1.3 gramu silice citronové,
0.5 „ „ angelikové,
0.5 „ „ badyánové,
0.4 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ kardamomové,
0.3 „ „ muškátové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

28. *Hřebíčková.*

12 gramů silice hřebíčkové rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ½ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

29. *Žitná nordhausská.*

4 gramy tresti žitné nordhausské,
3 kilogramy líhu 50% Tr.
K tomu se přidá odvar z
3 dekagramů hnědého cukrkandlu,
3 „ sladu a
¼ kilogramu vody.

30. *Persiko.*

2 gramy silice mandlové hořké rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem ze ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

31. *Pomerančová.*

6 gramů silice pomerančové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

32. *Mátovka peprná.*

3 gramy silice z máty peprné rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem ze ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

33. *Rosmarýnová.*

3 gramy silice rosmarýnové,
0.6 gramu „ citronové
rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

34. *Španělská hořká.*

1 gram silice oryganumové,
0.5 gramu „ pelyňkové,
0.5 „ „ pomorančové,
0.2 „ „ majoránkové,
0.2 „ „ angelikové,
0.2 „ „ puškvorcové,
0.2 „ „ kardamomové,
0.2 „ „ thymové
rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem ze ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

35. *Usquebaugh.*

1.3 gramu silice ze skořicového květu,
1 gram „ citronové,
0.6 gramu „ hřebíčkové,
0.6 „ „ anýzové,
0.6 „ „ muškátové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3½ kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem ze ¾ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

36. *Pelyňková.*

a) První předpis.

3 gramy silice pelyňkové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

3 gramy silice pelyňkové,
1 gram „ puškvorcové,
0.6 gramu „ koryandrové

rozpustí se ve 4 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem ze ¾ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody. Obarví se zeleně.

37. *Vídeňská hořká.*

0.6 gramu silice pomorančové, hořké,
0.5 „ „ pelyňkové,
0.5 „ „ origanumové,
0.3 „ „ puškvorcové,
0.5 „ „ mandlové,
0.3 „ „ anýzové,
0.2 „ „ koryandrové,
0.3 „ „ skořicové,
0.2 „ „ hřebíčkové
rozpustí se ve 3½ kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem z ½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

38. *Skořicová.*

3 gramy silice ze skořicového květu,
0.6 gramu silice skořicové rozpustí se ve 2¾ kilogramech lihu 80% Tr. a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3¼ kilogramů vody.

V. ODDĚLENÍ.

Jednoduché kořalky.

1. *Anýzová.*

a) První předpis.

4 gramy silice anýzové,
0.6 gramu silice badyánové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

3 gramy silice anýzové,
0.6 gramu silice badyánové,
0.6 „ „ koryandrové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

c) Třetí předpis.

3 gramy silice anýzové,
0.6 gramu silice badyánové,
0.6 „ „ fenyklové,
0.4 „ „ koryandrové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

2. *Anyzetka.*

4 gramy silice anýzové,
0.6 gr. silice mandlové, hořké, rozpustí se ve 3 kilog. líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

3. *Aqua bianca.*

0.6 gramu silice citronové,
0.5 „ „ cedrové,
0.7 „ „ melisinové,
0.6 „ „ z máty peprné
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

4. *Aqua reale.*

3 gramy silice citronové,
2 „ „ pomorančové,
0.6 gramu „ hřebíčkové,
0.6 „ „ muškátové,
0.4 „ „ skořicové,
4 gramy moku vanilkového,
3 „ výtažku ambrového,
3 kilogramy líhu 90% Tr.
1½ kilogramu cukru a
5 litrů vody.

5. *Berlínská hořká.*

1 gram silice jalovcové,
1 „ „ kyryandrové,
0.6 gramu „ angelikové,
0.6 „ „ badyánové,
0.7 „ „ zázvorové
rozpustí se ve $2\frac{3}{4}$ kilogramech líhu $90^{0}/_{0}$ Tr. a osladí syrobem ze $\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{4}$ kilogramů vody.

6. *Cardinal de Rome.*

4 gramy silice citronové,
2 „ „ hřebíčkové,
20 kapek „ muškátové,
10 „ „ skořicové,
0.1 gramu ambry,
5 kilogramů líhu $90^{0}/_{0}$ Tr.
2 kilogramy cukru,
4 „ vody.

7. *Kardamomová.*

1 gram silice kardamomové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu $90^{0}/_{0}$ Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

8. *Citronová.*

1.5 kilogramu čerstvé citronové kůry a 22 litrů líhu $90^{0}/_{0}$ Tr. a 18 litrů vody nechá se na vlažném místě několik dní digerovat; pak se tekutina přecedí a přidá 20 litrů syrobu $66^{0}/_{0}$ a 15 litrů vody.

Obarví se žlutě.

9. *Citronelová.*

Rozdrobí se:
13 dekagramů citronové kůry,
5 dekagramů pomorančové kůry,
4 gramy muškatových ořechů

2 gramy hřebíčku
digeruje se po 8 dnů s 3.5 kilogramu líhu 90% Tr. Pak se tekutina přecedí a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody. Obarví se žlutě.

10. *Koryandrovka.*

3 gramy silice koryandrové,
1 gram silice citronové
rozpustí se ve 2¾ kilogramu líhu 80% Tr. a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3¼ kilogramu vody.

11. *Curaçao.*

3 gramy silice pomorančové,
0.5 gramu silice skořicové,
0.4 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

12. *Eau d' argent.*

500 gramů čerstvé citronové kůry,
63 „ hřebíčku,
49 „ angeliky,
49 „ badyánu,
48 „ florentinského kořínku,
63 „ skořice,
22 litrů líhu 90% Tr.
digeruje se po několik dní a pak se procedí a přidá 12 kilogramů syrobu 66% a 12 kilogramů vody.

13. *Eau de Chasseur.* (Myslivecká.)

Ku 2½ kilogramu líhu 90% Tr. přidá se:
9—10 kapek silice hřebíčkové,
24—30 „ „ z máty peprné.
Tekutina se pak osladí syrobem ze 2 kilogramů cukru a 2 kilogramů vody. Obarví se zeleně.

14. *Eau des Princesses.*

1 gram silice citronové,

1 gram silice pergamotové,
0.5 gramu silice hřebíčkové,
0.5 „ „ melisinové,
0.2 „ „ skořicové,
0.2 „ „ mandlové, hořké
0.2 „ „ z máty peprné
rozpustí se ve $3\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

15. *Eau de pucelle.*

2 gramy silice jalovcové,
1 gram „ fenyklové,
1 „ „ angelikové,
0.5 gramu „ skořicové,
0.5 „ „ pomorančové,
0.5 „ „ hřebíčkové,
0.2 „ „ pelyňkové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.
Obarví se žluté.

16. *Eau verte stomachique.*

1 gram silice citronové,
0.8 gramu silice angelikové,
0.6 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ skořicové,
0.4 „ „ hřebíčkové,
0.4 „ „ muškátové,
0.4 „ „ badyánové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se zeleně.

17. *Eau de santé.*

1 gram silice pergamotové,
0.8 gramu silice citronové,
0.7 „ „ angelikové,

0.6 gramu silice anýzové,
0.6 „ „ majoránkové,
0.6 „ „ melisinové,
0.2 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilgramech lihu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se zeleně.

18. *Eau de vertu.*

1 gram silice jalovcové,
0.7 gramu silice koryandrové,
0.7 „ „ kmínové,
0.5 „ „ skořicové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
0.3 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

19. *Eau de Zelia.*

1 gram silice skořicové,
0.8 gramu silice hřebíčkové,
0.4 „ „ z pomorančových květův,
0.8 „ „ citronové,
0.8 „ „ pergamotové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

20. *Anglická hořká.*

1 gram silice pomorančové,
0.8 gramu silice angelikové,
0.6 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ majoránkové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

21. *Jemnohořká.*

½ kilogramu pomorančové kůry,
½ „ nezralých pomorančů,
5 dekagramů skořice,
3 dekagramy quassie
digerujou se s 13 litry lihu 90% Tr. po 8 dnů; pak se tekutina přecedí a osladí syrobem ze 4 kilogramů cukru a 14 litrů vody.

22. *Řecká hořká.*

1 gram silice skořicové,
0.7 gramu silice pelyňkové,
0.6 „ „ angelikové,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.4 „ „ muškátové,
0.4 „ „ hřebíčkové,
0.4 „ „ mandlové, hořké,
0.2 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

23. *Hamburgská hořká.*

a) První předpis.

2 gramy silice ze skořicového květu,
0.6 gramu silice ze skořicové kůry,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.6 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ muškátové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se na hnědo.

b) Druhý předpis.

1.3 gramu silice ze skořicového květu,
0.6 „ „ angelikové,
0.6 „ „ hřebíčkové,

0.7 gramu silice puškvorcové,
0.3 „ „ muškátové,
0.3 „ „ pelyňkové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí se syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

Obarví se na hnědo.

24. *Zázvorka.*

a) První předpis.

2 gramy silice zázvorové rozpustí se ve 2¾ kilogramu lihu 80% Tr. a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3¼ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

8 dekagramů zázvoru rozdrobní a poleje se 2¾ kilogramy lihu. Po několika dnech tekutina se procedí a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3¼ kilogramu vody.

25. *Lovecká.*

a) První předpis.

1 gram silice koryandrové,
0.8 gramu silice anýzové,
0.6 „ „ jalovcové,
0.6 „ „ angelikové,
0.5 „ „ mandlové, hořké
0.4 „ „ zázvorové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

1 gram silice citronové,
0.6 gramu silice anýzové,
0.6 „ „ jalovcové,
0.6 „ „ mandlové, hořké
0.5 „ „ angelikové,
0.4 „ „ kardamomové,

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se žlutě.

26. *Kapucinská.*

2.5 gramu silice petruželové,
1.2 „ „ z pomorančových květův,
0.6 „ „ skořicové,
0.3 „ „ anýzové,
0.3 „ „ muškátové,
0.3 „ „ fenyklové,
0.3 „ „ kmínové
rozpustí se ve 3.5 kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

27. *Puškvorcová.*

a) První předpis.

2.5 gramů silice puškvorcové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

2.5 gramu silice puškvorcové,
0.3 „ „ pomorančové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

c) Třetí předpis.

2.5 gramů silice puškvorcové,
0.3 „ „ kardamomové,
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

28. *Kmínka.*

a) První předpis.

4 gramy silice kmínové rozpustí se ve $3\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

3 gramy silice kmínové,
0.4 gramu silice fenyklové,
0.2 „ „ skořicové,
1 gram moku vanilkového
rozpustí se ve $3\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

c) Třetí předpis.

2.1 gramu silice kmínové,
0.4 „ „ fenyklové,
0.2 „ „ skořicové
rozpustí se ve $2\frac{3}{4}$ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí se syrobem z $\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

29. *Králova hořká.*

1.1 gramu silice citronové,
0.6 „ „ melisinové,
0.6 „ „ šalvějové,
1 gram moku vanilkového,
0.6 gramu silice majoránkové,
0.6 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

30. *Krambambuli.*

2.0 gramu silice skořicové,
1.5 „ „ muskátové,
1 gram silice hřebíčkové,
0.5 gramu silice kardamomové
rozpustí se ve $3\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se červeně.

31. *Mátovka.*

a) První předpis.

2.6 gramu silice mátové rozpustí se v 3 kilogramech

líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody. Obarví se zeleně.

b) Druhý předpis.

2.1 gramu silice mátové,
0.6 „ „ melisinové,
0.3 „ „ z máty peprné

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody. Obarví se zeleně.

c) Třetí předpis.

2.1 gramu silice mátové,
2.1 „ výtažku koňakového,
0.3 „ silice z máty peprné,
0.3 „ „ kardamomové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody. Obarví se zeleně.

32. *Rostlinová.*

0.6 gramu silice jalovcové,
0.6 „ „ šalvějové,
0.6 „ „ anýzové,
0.5 „ „ pnškvorcové,
0.5 „ „ angelikové,
0.4 „ „ pomorančové,
0.4 „ „ levandulové,
0.4 „ „ hřebíčkové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody. Obarví se zeleně.

33. *Nápoj života.*

1.3 gramu silice pergamotové,
1.3 „ „ citronové,
0.6 „ „ skořicové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
0.3 „ „ muškátové,

0.3 gramu silice kardamomové,
1 „ esence růžové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramů vody.

34. *Nápoj lásky.*

2.5 gramu silice citronové,
1.1 „ „ mandlové,
1.1 „ „ levandulové,
0.4 „ „ skořicové,
0.2 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.
Obarví se červeně.

35. *Hořká pro žaludek.*

a) První předpis.

0.6 gramu silice citronové,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.6 „ „ angelikové,
0.4 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ origanumové,
0.4 „ „ zázvorové,
0.4 „ „ majoránkové,
0.4 „ „ kardamomové,
0.3 „ „ jalovcové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se červeně.

b) Druhý předpis.

0.6 gramu silice anýzové,
0.6 „ „ jalovcové,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.6 „ „ šalvějové,
0.4 „ „ pomorančové,
0.4 „ „ angelikové,
0.4 „ „ origanumové,
0.4 „ „ hřebíčkové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se červeně.

c) Třetí předpis.

50 kapek silice pomorančové,
20 „ „ puškvorcové,
20 „ „ jalovcové,
10 „ „ anýzové,
10 „ „ mátové,
6 „ „ levandulové,
6 „ „ hřebíčkové

rozpustí se v 5 kilogramech líhu a osladí syrobem z 2 kilogramů cukru a 5 kilogramů vody.
Obarví se červeně.

d) Čtvrtý předpis.

0.6 gramu silice pelyňkové,
0.6 „ „ pomorančové,
0 6 „ „ pergamotové,
0.3 „ „ majoránkové,
0.3 „ „ angelikové,
0.3 „ „ valérové,
0.3 „ „ anýzové,
0.3 „ „ kardamomové,
0.3 „ „ galganové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se na hnědo.

e) Pátý předpis.

1.1 gramu silice citronové,
0.5 „ „ pomorančové,
0.5 „ „ pelyňkové,
0.5 „ „ anýzové,
0.5 „ „ kardamomové,
0.4 „ „ angelikové,
0.4 „ „ puškvorcové,
0.4 „ „ majoránkové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

Obarví se na hnědo.

f) Šestý předpis.

1.3 gramu silice pomorančové,
1.1 " " puškvorcové,
0.6 " " angelikové,
0.4 " " pelyňkové,
0.4 " " majoránkové,
0.4 " " valérové,
0.4 " " kardamomové

rozpustí se ve 3½ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

g) Sedmý předpis.

0.6 gramu silice pomorančové,
0.6 " " pelyňkové,
0.6 " " mátové,
0.6 " " puškvorcové.
0.3 " " majoránkové,
0.3 " " koryandrové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramů vody.

Obarví se na hnědo.

h) Osmý předpis.

(Krombholzianka.)

20 dekagramů nezralých pomorančů,
30 " skořice,
50 " puškvorce,
15 " hořce

rozdrobí a poleje se 3 kilogramy líhu 90% Tr. Za osm dní se tekutina procedí a přidá:

0.3 gramu silice melisinové,
0.3 " " citronové,
0.3 " " koryandrové,
0.3 " " muškátové,
0.2 " " kardamomové,

a osladí se syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody. Obarví se červeně.

i) Devátý předpis.

Rozdrobni 13 dekagramů pomorančové kůry,
6 „ skořice,
5 „ quassie,
4 dekagramy puškvorce,
12 dekagramů hořce

a nech s 3 kilogramy líhu 90°/$_0$ Tr. na vlažném místě digerovat. Po 8 dnech proceď a přidej:

0.4 gramu silice citronové,
0.4 „ „ koryandrové,
0.3 „ „ melisinové,
0.2 „ „ muškátové,
0.2 „ „ kardamomové

a oslaď syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody. Obarví se červeně.

k) Desátý předpis.

1.1 gramu silice pomorančové,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.6 „ „ angelikové,
0.6 „ „ kardamomové,
0.3 „ „ pelyňkové,
0.3 „ „ zázvorové,
0.3 „ „ majoránkové

rozpustí se ve 2 kilogramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 2½ kilogramu vody,

l) Jedenáctý předpis.

1.1 gramu silice pomorančové,
0.6 „ „ melisinové,
0.6 „ „ majoránkové,
0.6 „ „ angelikové,
0.3 „ „ pelyňkové,
0.3 „ „ zázvorové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

m) Dvanáctý předpis.

0.6 gramu silice melisinové,
0.6 „ „ pomerančové,
0.6 „ „ angelikové,
0.4 „ „ majoránkové,
0.4 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ skořicové,
0.4 „ „ koryandrové,
0.4 „ „ muškátové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

36. *Maraschino.*

a) První předpis.

1.1 gramu silice z pomerančových květův,
1.1 „ „ mandlové, hořké,
2.1 „ tresti malinové,
1.1 „ esence koňakové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1⅓ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

1.1 gramu silice z pomerančových květův,
1.1 „ „ mandlové, hořké,
2.2 „ tresti malinové,
1.3 „ esence koňakové,
1.3 „ tresti broskvové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

37. *Melisinová.*

a) První předpis.

1.4 gramu silice melisinové,
1.2 „ „ citronové,
0.6 „ „ skořicové,
0.1 „ „ koryandrové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody. Obarví se zeleně.

b) Druhý předpis.

2.1 gramu silice melisinové,
1.1 „ „ citronové,
0.3 „ „ skořicové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.
Obarví se zeleně.

38. *Mogador.*

0.6 gramu silice pelyňkové,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.6 „ „ z máty peprné,
0.6 „ „ pomorančové.
0.3 „ „ skořicové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
0.3 „ „ zázvorové,
0.3 „ „ melisinové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 2 kilogramů vody.
Obarví se červeně.

39. *Muškátová.*

4 gramy silice muškátové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody. Obarví se světločervené.

40. *Napoleonovka.*

a) První předpis.

3.4 gramu silice citronové,
1.8 „ „ koryandrové,
1.1 „ „ skořicové,
0.1 „ „ muškátové
rozpustí se ve $3\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

3.4 gramu silice citronové,

1.3 gramu silice skořicové,
0.6 „ „ kardamomové,
0.6 „ „ muškátové
rozpustí se ve $3\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.
Obarví se modře.

41. *Nektar.*

2.1 gramu silice citronové,
1.3 „ „ fenyklové,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.6 „ „ skořicové,
0.6 „ „ kardamomové
0.6 „ „ pomorančové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody,
Obarví se na modro.

42. *Hřebíčková.*

a) První předpis.

3 gramy silice hřebíčkové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 80% Tr. a osladí syrobem ze $\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

2.1 gramu silice hřebíčkové,
10 kapek „ skořicové,
rozpustí se v 5 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 2 kilogramů cukru a 5 kilogramů vody.
Obarví se na hnědo.

c) Třetí předpis.

2.5 gramu silicn hřebíčkové,
1.1 „ „ skořicové,
0.6 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.
Obarví se na hnědo.

d) Čtvrtý předpis.

2.5 gramu silice hřebíčkové,
0.6 „ „ skořicové,
0.6 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.
Obarví se na hnědo.

43. *Non plus ultra.*

2.1 gramu silice mandlové, hořké,
0.6 „ „ skořicové,
0.6 „ „ angelikové,
0.6 „ „ koryandrové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

44. *Ořechová.*

15 dekagramu nezralých ořechů,
8 gramů skořice,
4 gramy křebíčku,
4 „ muškátového květu
rozdrobí a poleje se 4 kilogramy líhu.
Za osm dní se tekutina procedí a osladí syrobem ze 2 kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

45. *Pomorančová.*

a) První předpis.

4.1 gramu silice pomorančové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

13 dekagramů čerstvě oloupané kůry rozkrájí a poleje se 3 kilogramy líhu 90 Tr.
Za několik dní se tekutina procedí a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a $3\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

46. *Parfait-amour.*

a) První předpis.

40 kapek silice citronové,
20 „ „ skořicové,
15 „ „ pergamotové,
10 „ „ hřebíčkové,
10 „ „ anýzové,
5 „ „ kardamomové,
20 „ moku vanilkového
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody. Obarví se světločerveně.

b) Druhý předpis.

1.2 gramu silice skořicové,
1.2 „ „ citronové,
0.6 „ „ hřebíčkové,
0.6 „ „ anýzové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody. Obarví se světločerveně.

47. *Persiko.*

a) První předpis.

4.1 gramu silice mandlové, hořké, rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

4.1 gramu silice mandlové, hořké,
0.6 „ „ z pomorančových květův
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody.

48. *Mátovka peprná.*

a) První předpis.

4.1 gramu silice z máty peprné rozpustí se ve 3 kilo-

gramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody. Obarví se zeleně.

b) Druhý předpis.

4.1 gramu silice z máty peprné,
1.5 „ esence koňakové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody. Obarví se na zeleno.

49. *Polská wódka.*

1.1 gramu silice citronové,
0.6 „ „ melisinové,
0.4 „ „ levandulové,
0.4 „ „ pelyňkové,
0.4 „ „ majoránkové,
0.4 „ „ muškátové,
0.4 „ „ jalovcové,
0.3 „ „ kardamomové,
0.3 „ „ zázvorové
rozpustí se ve 3.5 kilogramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

50. *Růžová.*

1 gram silice růžové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody. Obarví se růžově.

51. *Rosmarýnová.*

3.1 gramu silice rosmarýnové,
0.6 „ „ citronové
rozpustí se ve 2¾ kilogramech líhu 80°/$_0$ Tr. a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3¼ kilogramu vody. Obarví se zeleně.

52. *Rostopšin.*

2.1 gramu silice anýzové,
1.1 „ „ kardamomové,

0.6 gramu silice citronové,
0.3 „ „ skořicové,
0.3 „ „ koryandrové
rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody.

53. *Švýcarská.*

0.6 gramu silice pelyňkové,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.6 „ „ z máty peprné,
0.4 „ „ mandlové, hořké,
0.4 „ „ majoránkové,
0.4 „ „ skořicové,
0.4 „ „ hřebíčkové,
0.4 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se zeleně.

54. *Španělská hořká.*

a) První předpis.
1.3 gramu silice origanumové,
0.6 „ „ pomorančové, hořké,
0.6 „ „ pelyňkové,
0.3 „ „ majoránkové,
0.3 „ „ angelikové,
0.3 „ „ kardamomové,
0.3 „ „ puškvorcové,
0.3 „ „ thymové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/$_0$ Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody.
Obarví se na hnědo.

b) Druhý předpis.
1.3 gram silice puškvorcové.
1 gram „ melisinové,
0.6 gramu „ origanumové,
0.6 „ „ pelyňkové,

0.3 gramu silice thymové,
0.3 " " jalovcové,
0.3 " " koryandrové,
0.3 " " anýzové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody.
Obarví se na hnědo.

c) Třetí předpis

0.7 gramu silice pomorančové, hořké,
0.6 " " angelikové,
0.4 " " origanumové,
0.4 " " puškvorcové,
0.4 " " jalovcové,
0.4 " " pelyňkové,
0.4 " " badyánové,
0.4 " " kardamomové,
0.4 " " skořicové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.
Obarví se na hnědo.

55. *Usquebaugh.*

1.3 gramu silice skořicové,
1.1 " " citronové,
0.6 " " hřebíčkové,
0.6 " " anýzové,
0.6 " " muškátové,
0.3 " " koryandrové
rozpustí se ve 2¾ kilogramu líhu 80% Tr. a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.
Obarví se žlutě.

56. *Jalovcová.*

a) První předpis.

4.1 gramu silice jalovcové rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.
4.1 gramu silice jalovcové,
0.4 „ „ kardamomové
rospustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

c) Třetí předpis.
4.1 gramu silice jalovcové,
0.7 „ „ koryandrové,
2.1 „ esence koňakové
rozpustí se ve 3.5 kilogramu líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody.

d) Čtvrtý předpis.
4.1 gramu silice jalovcové,
0.4 „ „ zázvorové,
0.4 „ „ koryandrové,
2.1 „ esence koňakové
rozpustí se ve 3.5 kilogramu líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

e) Pátý předpis.
4.1 gramu silice jalovcové,
1.1 „ „ puškvorcové
rozpustí se ve 2¾ kilogramu líhu 80°/₀ Tr. a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3¼ kilogramu vody.

57. *Pelyňková.*

a) První předpis.
4.1 gramu silice pelyňkové rozpustí se ve 2¾ kilogramu líhu 80°/₀ Tr. a osladí syrobem ze ¼ kilogramu cukru a 3¼ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.
2.5 gramu silice pelyňkové,
0.6 „ „ koryandrové,
0.3 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

c) Třetí předpis.
2.5 gramu silice pelyňkové,

0.6 gramu silice koryandrové,
0.3 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

d) Čtvrtý předpis.

2.5 gramu silice pelyňkové,
0.5 „ „ citronové,
0.3 „ „ skořicové,
0.3 „ „ kardamomové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

58. *Višňovka.*

a) První předpis.

2 kilogramy višňové šťávy,
1.5 kilogramu líhu 90% Tr.,
1.2 gramu silice skořicové,
0.6 „ „ hřebíčkové,
0.6 „ „ mandlové, hořké
oslадí se syrobem z 1.5 kilogramu cukru a ¾ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

1.5 kilogramu višňové šťávy,
16 gramů roztlučené skořice,
8 „ roztlučeného hřebíčku,
4 gramy rozdrobených muškátových ořechů
poleje se 1½ kilogramem líhu 90% Tr. Po několika dnech se tekutina přecedí a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a ¾ kilogramu vody.

59. *Vídeňská hořká.*

a) První předpis.

0.6 gramu silice pomorančové, hořké
0.6 „ „ pelyňkové,
0.3 „ „ origanumové,
0.4 „ „ puškvorcové,
0.3 „ „ z máty peprné,

0.3 gramu silice anýzové,
0.3 „ „ koryandrové,
0.3 „ „ skořicové,
0.2 „ „ hřebíčkové
rozpustí se ve 3.5 kilogramu líhu 90% Tr. a 1.5 kilogramu červeného vína a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 2 kilogramů vody. Obarví se červeně.

b) Druhý předpis.

1.1 gramu silice pelyňkové,
1.1 „ „ z máty peprné,
0.6 „ „ puškvorcové,
0.4 „ „ thymové,
0.4 „ „ anýzové,
0.3 „ „ skořicové,
0.2 „ „ hřebíčkové
rozpustí se ve 3.5 kilogramu líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 1½ kilogramu vody. Konečně se ještě přidá 1.5 kilogramu červeného vína a obarví se červeně.

60. *Skořicová.*

a) První předpis.

6.5 dekagramu roztlučené skořice polej 3 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní přeceď a oslaď syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

2.5 gramu silice ze skořicového květu,
1.2 „ „ ze skořicové kůry
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1.5 kilogramu cukru a 3.5 kilogramu vody.



VI. ODDĚLENÍ.

Esence — výtažky — výstřelky.

1. *Výtažek ambrový.*

21 gramů šedé ambry digeruje se několik dní s 306 gramy lihu, pak se tekutina přecedí a přidá několik kapek silice růžové.

2. *Výtažek ananasový.*

16.6 gramu tresti ananasové rozpustí se v ½ kilogramu lihu 90% Tr.

3. *Výtažek angelikový.*

0.5 kilogramu angeliky digeruje se s 1.5 kilogramu lihu 30% Tr. po 4 dní, pak se tekutina přecedí a na zbytek vleje se ještě 1 kilogram lihu 30% Tr. Po několika dnech se tekutina taktéž přecedí, zbytek vylisuje a obě jasné tekutiny se smísí.

4. *Výtažek anýzový.*

½ kilogramu zeleného, lehce roztlučeného anýzu namočí se po 4 dni do 1.5 kilogramu lihu 30% Tr., pak se tekutina odleje a na zbytek se opět 2 kilogramy lihu nalejí. Za 5 dnů se druhá tekutina taktéž odleje, zbytek vylisuje, načež se smíšené tekutiny ještě přecedí.

5. *Výtažek arakový.*

½ kilogramu tresti vinné rozpustí se ve 3 kilogramech lihu 90% Tr.

6. *Výtažek valerový — kozlíkový.*

1 kilogram kozlíku digeruje se po 8 dní s litrem lihu, pak se tekutina odleje a zbytek opět s ¾ litry lihu digeruje. Za 8 dnů se tekutina taktéž odleje, zbytek vylisuje a smíšené tekutiny se procedí.

7. *Výtažek bazilkový.*

1½ kilogramu bazilky digeruje se s ¾ litry líhu 90% Tr. po 8 dnů, pak se tekutina odleje a na zbytek se opět ¾ kilogramu líhu 90% Tr. naleje.

8. *Výtažek pergamotový.*

30 gramů silice pergamotové rozpustí se v 1 litru líhu 90% Tr.

9. *Výtažek hořký.* (Essencia amara.)

½ kilogramu kuklíku kard. (Cardobenedictenkraut),
½ „ zeměžluči,
½ „ pelyňky,
½ „ hořce

digeruje se s 10 litry líhu 72—73% Tr. po několik dní, načež se tekutina odleje a zbytek vytlačí.

10. *Výtažek puškvorcový.*

2 gramy silice puškvorcové rozpustí se v ½ kilogramu líhu 90% Tr.

11. *Výtažek kardamomový.*

1 gram silice kardamomové rozpustí se v ½ kilogramu líhu 90% Tr.

12. *Výtažek kaskarylový.*

½ kilogramu kaskarylové kůry digeruje se s 1 litrem líhu 90% Tr. po několik dní, načež se tekutina odleje a zbytek vytlačí.

13. *Výtažek čokoladový.*

4 hektogramy praženého a umletého kakao,
5 dekagramů skořice,
3 dekagramy hřebíčku

digeruje se s 2.83 litru líhu 90% Tr.

Za 48 hodin se tekutina přecedí a zbytek vytlačí. Toto množství výtažku stačí právě na 10 litrů čokoladové rosolky.

14. *Výtažek citronový.*

30 gramů silice citronové rozpustí se v 1 litru lihu 85% Tr.

15. *Výtažek koryandrový.*

2 gramy silice koryandrové rozpustí se v ½ kilogramu líhu 90% Tr.

16. *Výtažek fenyklový.*

2 gramy silice fenyklové rozpustí se v ½ kilogramu líhu 90% Tr.

17. *Výtažek malinový.*

16 gramů tresti malinové a 1 hektogram líhu 90% Tr.

18. *Výtažek kávový.*

15 dekagramů pálené a mleté kávy,
8 gramů skořice
digeruje se v 2.8 litru líhu 90% Tr.

19. *Výtažek kmínový.*

2 gramy silice kmínové rozpustí se v ½ kilogramu líhu 90% Tr.

20. *Výtažek z máty peprné.*

2 gramy silice z máty peprné,
½ kilogramu líhu 90% Tr.

21. *Výtažek levandulový.*

2 gramy silice levandulové rozpustí se v ½ kilogramu líhu 90% Tr.

22. *Výtažek melisinový.*

2 gramy silice melisinové,
½ kilogramu líhu 90% Tr.

23. *Výtažek muškátový.*

2 gramy silice muškátové rozpustí se v $\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr.

24. *Výtažek hřebíčkový.*

$\frac{1}{2}$ kilogramu hrubě roztlučeného hřebíčku a 3 kilogramy líhu 30% Tr.

25. *Výtažek ořechový.*

50 kusů nezralých roztlučených ořechů digeruje se s 5 litry líhu 85% Tr.

26. *Výtažek pomorančový.*

2 gramy silice pomorančové a
$\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr.

27. *Výtažek z pomorančových květův.*

2 gramy silice z pomorančových květův a
$\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr.

28. *Výtažek rebarborový.*

$\frac{1}{4}$ kilogramu rebarbory digeruje se s 1 litrem líhu. Za 8 dní se tekutina odleje a na zbytek naleje ze opět $\frac{3}{4}$ litru líhu, načež se po několika dnech opět sleje a zbytek vytlačí.

29. *Výtažek růžový.*

5 gramů silice růžové rozpustí se v 1 litru líhu 90% Tr.

30. *Výtažek rosmarýnový.*

2 gramy silice rosmarýnové a $\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr.

31. *Výtažek šalvějový.*

2 gramy silice šalvějové rozpustí se v $\frac{1}{2}$ kilogramu líhu 90% Tr.

32. *Výtažek šafránový.*

3 gramy orientálského šafránu ve 24 gramech líhu 85°/₀ Tr. digeruje se po 3 dni, načež se tekutina odleje a zbytek vytlačí.

33. *Výtažek badyánový.*

3 gramy silice badyánové a ½ kilogramu líhu 90°/₀ Tr.

34. *Výtažek celerový.*

2 gramy silice celerové rozpustí se ve ½ kilogramu líhu 90°/₀ Tr.

35. *Výtažek thymový.*

3 gramy silice thymové a ½ kilogramu líhu 90°/₀ Tr.

36. *Výtažek vanilkový.*

16 gramů jemně rozkrájené vanilky v 31 gramech líhu 36° nechá se po 3 neděle digerovat, načež se tekutina odleje a zbytek vytlačí.

37. *Výtažek rumový.*

16 gramů tresti máslové,
2 gramy „ octové,
2 gramy moku vanilkového,
2 „ výtažku fialkového a
10 dekagramů líhu 90°/₀ Tr.

38. *Výtažek z fialkového kořínku.*

14 dekagramů hrubě roztlučeného fialkového kořínku digeruje se 8 dní s ½ kilogramem líhu 90°/₀ Tr., načež se tekutina přecedí.

39. *Výtažek jalovcový.*

32 gramů silice jalovcové rozpustí se v 1 litru, líhu 90°/₀ Tr.

40. *Výtažek pelyňkový.*

¼ kilogramu pelyňky digeruje se 5 litry líhu 90% Tr.

41. *Výtažek skořicový.*

16 gramů silice skořicové rozpustí se v 1 litru líhu 85% Tr.

VII. ODDĚLENÍ.

Ratafias — šťávovky.

1. *Pomesinovka.*

1 litr šťávy pomesinové,
4 litry líhu 90% Tr.,
4.5 litru syrobu 66%,
0.7 „ vody,
moku ze slupek pomesinových dle libosti.
Obarví se žlutě.

2. *Ananasovka.*

a) První předpis.

16 gramů tresti ananasové,
1.3 gramu výtažku růžového,
1.3 „ „ koňakového
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 80% Tr. a osladí se syrobem z 2¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

¾ kilogramu zralých ananasů rozkrájej na kousky a digeruj několik dní s 3 kilogramy líhu 90%. Pak to vytlač, proceď a přidej:
4 gramy tresti ananasové,
2 kilogramy dobrého bílého vína a
2¾ kilogramu cukru.

3. *Meruňkovka.*

a) První předpis.

13 dekagramů meruňkových jader rozkrájej a s 2 kilogramy líhu 22% po 4 neděle digeruj, pak proceď a oslaď to syrobem z 1 kilogramu cukru a 1 kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

1½ kilogramu zralých meruněk rozkrájej a přidej
30 gramů roztlučené skořice,
3 kilogramy dobrého bílého vína a
2 „ líhu 90% Tr.
Za 8 dní proceď a oslaď to syrobem ze 7¾ kilogramu cukru a 10¾ kilogramu vody.

c) Třetí předpis.

1½ kilogramu rozkrájených meruněk,
36 gramů skořice,
3 kilogramy bílého vína,
2 „ líhu 90% Tr.
digeruj po 8 dní, přidej 4 gramy tresti meruňkové a oslaď to syrobem ze 2¾ kilogr. cukru a ¾ kilogr. vody.

4. *Barbados-Ratafia.*

1.3 gramu silice citronové,
1.3 „ „ pergamotové,
0.6 „ „ skořicové,
0.6 „ „ hřebíčkové,
0.6 „ „ muškátové,
2.1 „ tekutiny vanilkové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí se to syrobem ze 2½ kilogramu cukru a 3 kilogr. vody.

5. *Cacao-Ratafia.*

1.5 kilogramu praženého kakao,
2¼ „ líhu 35°
digeruje se 14 dní a osladí syrobem z 4¼ kilogramu cukru a 1½ kilogramu vody. Konečně přidá se 44 kapek tekutiny vanilkové.

6. *Jahodovka.*

a) První předpis.

7 kilogr. rozmačkaných jahod,
$\frac{3}{8}$ „ florentinského fialového kořínku,
7 litrů líhu 90% Tr.
nechá se několik dnů na teplém místě digerovat. Pak se tekutina procedí, vymačká a osladí 4 kilogramy cukru a 1 kilogramu vody. Konečně se přidá:
$\frac{1}{4}$ litru tekutiny skořicové a
$\frac{1}{12}$ „ „ muškátové.

b) Druhý předpis.

1½ kilogramu zralých jahod polej
½ kilogramem jamajského rumu,
2½ kilogramu líhu 90% Tr. a oslaď to syrobem ze 2½ kilogramu cukru a 2 kilogramů vody.

c) Třetí předpis.

1½ kilogramu zralých jahod polej
1 kilogramem jamajského rumu,
1½ kilogramu líhu 90% Tr.
1½ „ červeného vína
a oslaď to syrobem ze 3 kilogramů cukru a 1 kilogramu vody.

7. *Granátovka.*

15 kusů zralých granátových jablek rozkrájej na kousky, namoč 14 dní do 5 kilogramů líhu, proceď, vymačkej a oslaď to syrobem ż 1½ kilogramu cukru a 1½ kilogramu vody.

8. *Malinovka.*

a) První předpis.

1½ kilogramu malin digeruj několik dní s 3 kilogramy líhu 90% Tr., pak přeceď, vymačkej a přidej:
4 gramy tresti malinové,
3 kilogramy cukru a
2 „ vody.

b) Druhý předpis.

3 kilogramy vykvašené malinové šťávy,
4 gramy tresti malinové,
1½ kilogramu červeného vína,
2 kilogramy lihu 90% Tr. a
3 „ cukru.

c) Třetí předpis.

4 kilogramy rozmačkaných malin,
10 kilogramů lihu 33% Tr.

Za 14 dní přeceď, vymačkej a oslaď to syrobem z 3½ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

d) Čtvrtý předpis.

8 kilogramů malin digeruj 14 dní s 6 kilogramy lihu 36°, pak proceď, vymačkej a oslaď to syrobem ze 4 kilogramů cukru a 3 kilogramů vody.

9. *Borůvkovka.*

a) První předpis.

3 kilogramy zralých borůvek,
1 hektogram borůvkových listů,
2 gramy skořice.
2 „ hřebíčku,
2 „ koryandru

digeruj 4 neděle s 12 kilogramy lihu 22% a oslaď to syrobem ze 3½ kilogramu cukru a 2 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

64 gramů kasiových listů,
1 gram hřebíčku,
2 gramy skořice a
1¼ kilogramu zralých borůvek

digeruj po 12 dní, pak proceď, vymačkej a oslaď to syrobem z 1 kilogramu cukru a ½ kilogramu vody.

10. *Kávovka.*

a) První předpis.

2 kilogramy pražené a umleté kávy,
4 „ lihu 36%

digeruj 6 až 8 dní. pak proceď a oslaď to syrobem ze 5½ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

¼ kilogramu pražené a mleté kávy digeruj s 3 kilogramy líhu 90% Tr. po několik dní, pak proceď a přidej:

0.4 gramu silice skořicové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
0.3 „ „ muškátové.

Konečně oslaď to syrobem ze 2¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

11. *Třešňovka.*

a) První předpis.

4 kilogramy třešní roztlukou se s jádry a digerují se se 4 litry líhu po 14 dní, pak se tekutina procedí a 1 kilogramem cukru osladí.

b) Druhý předpis.

3 kilogramy třešňové šťávy,
0.4 gramu silice skořicové,
0.4 „ „ hřebíčkové,
2.5 kilogramu cukru a
2 kilogramy líhu 90% Tr.

c) Třetí předpis.

3 kilogramy třešňové šťávy,
2 „ líhu 90% Tr.,
0.6 gramu silice mandlové hořké,
0.4 „ „ skořicové,
0.4 „ „ hřebíčkové,
2 gramy moku vanilkového a
2½ kilogramu cukru.

12. *Ořechovka.*

a) První předpis.

60 kusů nezralých ořechů,
2 gramy skořice,

2 gramy hřebíčku,
2 „ muškátového květu
rozdrobní a poleje se 6 kilogramy líhu 22%. Za 2 měsíce se tekutina procedí, vymačká a osladí syrobem z 2.5 kilogramu cukru a 1 kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

¼ kilogramu nezralých ořechů,
4 gramy skořice,
2 „ hřebíčku,
2 „ muškátového květu
se rozdrobí a 3½ kilogramy líhů 90% Tr. poleje. Za 8 dní se tekutina přecedí, vymačká a osladí syrobem ze 2¾ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody.

c) Třetí předpis.

100 kusů nezralých ořechů,
10 kilogramů líhu 80% Tr.
Za 14 dní se tekutina procedí, vymačká a osladí syrobem ze 4 kilogramů cukru a 4 kilogramů vody. Konečně se přidá:
1.1 gramu silice skořicové,
0.6 „ „ hřebíčkové a
0.6 „ „ muškátové.

13. *Ovocňovka.*

a) První předpis.

¾ kilogramu zralých jahod,
¾ „ „ malin
digeruje se s 3 kilogramy líhu 90% Tr. několik dní, pak se tekutina přecedí, zbytek vymačká a přidá:
2 gramy tresti ananasové a
2½ kilogramu cukru.

b) Druhý předpis.

1 kilogram třešňové šťávy,
½ kilogramu zralých jahod a
½ „ „ malin
poleje se 3 kilogramy líhu 90% Tr. Za několik dní

se tekutina procedí a osladí syrobem ze 3 kilogramů cukru a 3.5 kilogramu vody.

c) Třetí předpis.

1 kilogram třešňové šťávy,
½ kilogramu zralých jahod a
½ „ „ malin

poleje se 3 kilogramy líhu 90% Tr. Za několik dní se tekutina přecedí a přidají:

2 kilogramy červeného vína a
1 kilogram cukru.

14. *Šťávovka z broskví.*

1½ kilogramu rozkrájených broskví,
1½ „ bílého vína a
2 kilogramy líhu 90% Tr. nech několik dní digerovat, pak proceď a oslaď to syrobem ze 3 kilogramů cukru a ½ kilogramu vody.

15. *Šťávovka míchaná.*

½ kilogramu kyselých třešní,
½ „ sladkých „
½ „ ptačích „
½ „ malin,
½ „ červeného angreštu (srstek) a
1½ „ jahod

polej 12 kilogramy líhu 33% Tr. Za několik dní se tekutina procedí a osladí syrobem ze 4 kilogramů cukru a 3½ kilogramu vody.

16. *Ratafiat chinoise.*

½ kilogramu zelených pomorančů,
8 dekagramů čerstvých angelikových stopek,
5 kilogramů líhu.

Za 10—15 dní se tekutina procedí a osladí syrobem ze 2 kilogramů cukru a 5 kilogramů vody.

7*

17. *Ratafiat de Garus.*

32 gramů aloë succotrini,
32 „ myrrhy,
16 „ šafránu,
16 „ skořice,
8 „ hřebíčku,
8 „ muškátového květu,
16 „ citronové kůry,
16 „ pomorančové kůry
rozdrobni a polej 5 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní se tekutina přecedí a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 2½ kilogramu vody.

18. *Ratafiat de Grénoble.*

a) První předpis.

4 gramy skořice,
24 kusů hřebíčku,
¼ kilogramu třešňových jáder
rozdrobni a polej 5 litry líhu; za 14 dní přidej 5 litrů třešňové šťávy a 1 kilogram cukru.

b) Druhý předpis.

6 kilogramů třešňové šťávy,
6 „ líhu a
kůru 5—6 citronů,
8 gramů muškátových ořechů.
Za 20 dní se tekutina přecedí a osladí 3 kilogramy syrobu 66% Tr.

c) Třetí předpis.

12 gramů skořice,
4 gramy hřebíčku,
4 „ muškátu
se rozdrobní a přidá 15 litrů třešňové šťávy a 12 litrů líhu 30% a procezená tekutina se osladí 5 kilogramy roztlučeného cukru.

d) Čtvrtý předpis.

10 kilogramů ptačích třešní,

10 kilogramů třešňových listů,
8 gramů skořice,
4 gramy hřebíčku,
4 „ muškátového květu,
9 kilogramů líhu 90% Tr. a
4½ kilogramu roztlučeného cukru.

19. *Ratafiat de Genêvre.*

½ kilogramu čerstvého zralého jalovce močí se ve 2 kilogramech líhu po 2—3 dny, pak se tekutina odleje, zbytek vytlačí a 2½ kilogramy horké vody poleje.

Za 12 hodin se poslední tekutina bez mačkání odleje a 1 kilogramem cukru osladí.

Konečně se oboje tekutiny smíchají a přidá se
8 gramů skořice,
6 „ hřebíčku a
3 gramy muškátového květu.
Za 3—4 neděle se tekutina odleje a procedí.

2. *Ratafiat de Malta ou de Portugal.*

Utři na cukru vrchní slupinku jistého množství pomesinek, jablíčka pak rozkrájej a šťávu vymačkej. K této přidej stejný díl líhu a na každý kilogram líhu ¼ kilogramu s hora uvedeného cukru, digeruj 4 neděle, pak tekutinu odlej a žlutě obarvi.

21. *Šťávovka z pomorančové kůry.*

¼ kilogramu suché pomorančové kůry,
2 gramy skořice,
2 „ hřebíčku
digeruj po 6 dní s 5 litry líhu, pak proceď a oslaď syrobem z ½ kilogramu cukru a 1 kilogramu vody.
Obarví se červeně.

22. *Ratafiat de Mûres.*

9 kilogr. černých maruší,

$\frac{1}{4}$ kilogramu fialového kořínku,
2 rozkrájené citrony,
2 „ pomoranče,
5 kilogramů líhu.
Za 4 neděle přidá se $1^1/_2$—2 kilogr. syrobu 66%.

23. *Ratafiat de Noyaux.*

$^1/_2$ kilogramu jader třešňových,
$^1/_2$ „ „ švestkových,
$^1/_2$ „ „ broskvových
rozdrobni a polej 2 kilogramy líhu a digeruj na slunci po 2 až 3 týdny. Pak přeceď, vytlač a oslaď to syrobem z $^1/_2$ kilogramu cukru a 2 kilogramů vody.

24. *Ratafiat d' Oranges.*

10 pomorančů rozkrájej na kousky a polej 3 kilogramy líhu 90% Tr.
Za 8 dní přeceď a oslaď to syrobem ze $2\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

25. *Ratafiat de Pommes.*

6 kilogramů jablkové šťávy,
5 „ líhu,
8 gramů hřebíčku,
8 „ muškátového květu a
$1\frac{3}{4}$ kilogramu cukru.
Tekutina se za 4 neděle přecedí a žlutě obarví.

26. *Ratafiat de Poires.*

6 kilogramů šťávy z hrušek pergamotových,
5 „ líhu,
8 gramů hřebíčku,
8 „ muškátového květu a
$1\frac{3}{4}$ kilogramu cukru.
Tekutina se za 4 neděle přecedí a zeleně obarví.

27. *Ratafiat provençal.*

1/2 kilogramu žlutých neb červených malin,
30 gramů hřebíčku,
4 gramy šafránu
digeruj na slunci s 2 kilogramy líhu 10—12 dní. pak se tekutina přecedí a osladí syrobem z 1 kilogramu cukru a 2 kilogramů vody.

28. *Ratafiat stomachique.*

13 dekagramů pomorančů,
16 gramů puškvorce,
8 „ hřebíčku,
30 „ kmínu,
16 „ skořice,
4 gramy muškátového květu
rozdrobní a poleje se 2 kilogramy líhu. Za 20 dní se tekutina přecedí, hrsť peprné máty 2 kilogramy vařící vody poleje, procedí, s první tekutinou smísí a ¾ kilogramu cukru osladí.

29. *Celerovka.*

130 gramů celerového semena,
17 „ koryandru,
9 „ kardamomu
roztluč a polej 3 litry líhu 24%. Za 3 neděle proceď a oslaď syrobem z 1 kilogramu cukru a ¾ kilogramu vody.

30. *Šťávovka vinná.*

1 litr muškátového vína,
2 litry líhu 30%,
1 kilogram cukru a
2 kilogramy vody.

VIII. ODDĚLENÍ.

Tinktury — moky.

1. *Mok absintový.*

a) První předpis.

4.1 gramu silice pelyňkové,
2.8 „ „ badyánové,
2.1 „ „ anýzové,
2.1 „ „ fenyklové,
2.1 „ „ koriandrové,
1.1 „ „ origanumové,
1.1 „ „ angelikové,
0.4 „ „ kardamomové
rozpustí se v 5 kilogramech líhu 90% Tr., pak se přidá 1½ kilogramu vody a obarví se zeleně.

b) Druhý předpis.

4.1 gramu silice pelyňkové,
2.1 „ „ badyánové,
2.1 „ „ anýzové,
1.3 „ „ fenyklové,
1.3 „ „ koriandrové,
1.3 „ „ angelikové,
1.1 „ „ origanumové a
0.4 „ „ zázvorové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr., pak se přidá 1 kilogram vody a obarví se zeleně.

c) Třetí předpis.

4.1 gramu silice pelyňkové,
3.1 „ „ badyánové,
1.3 „ „ anýzové,
1.3 „ „ pomorančové,
1.3 „ „ citronové,

1.1 gramu silice angelikové,
1.1 „ „ origanumové a
4.1 „ výtažku koňakového
rozpustí se v 5 kilogramech líhu 90% Tr., pak se přidá 3 kilogramy vody a obarví se zeleně.

2. *Mok omanový.*

20 gramů silice omanové,
0.6 gramu „ skořicové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr., pak se přidá 2 kilogramy vody a obarví se červeně.

3. *Mok anýzový.*

4.1 gramu silice anýzové,
3.2 „ „ badyánové
rozpustí se v 5 kilogramech líhu 90% Tr., pak se přidá 1½ kilogramu vody a obarví se zeleně.

4. *Mok aromatický.*

6 dekagramů puškvorce,
6 „ galganu,
6 „ angeliky,
4.2 „ římského heřmánku,
4.1 „ bobku,
3.1 „ hřebíčku,
2.6 „ skořicového květu,
2.6 „ pomorančové kůry,
8 gramů zázvoru a
8 „ muškátu
rozdrobní a digeruje se s 4 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní se tekutina přecedí a přidá 0.8 gramu silice z máty peprné a 1.5 kilogramu vody.

5. *Mok barbadosový.*

5 dekagramů citronové kůry,
5 „ pomorančové kůry,
8 gramů skořice,

6 gramů hřebíčku,
3.5 gramu muškátu
rozdrobní a digeruje se se 4 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní se tekutina procedí a přidá 1½ kilogramu vody.

6. *Mok puškvorcový.*

a) První předpis.

40 gramů silice skořicové rozpustí se ve 2.8 litru líhu 90% Tr.

b) Druhý předpis.

½ kilogramu puškvorce a 32 gramů angeliky rozdrobní a poleje se 16 litry líhu 45% Tr. Za 2 dni se tekutina procedí a přidá 8 litrů vody.

c) Třetí předpis.

40 dekagramů puškvorce,
16 gramů zázvoru,
16 „ pomorančové kůry
rozdrobni a moč ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. Za 8 dní proceď a přidej 1 kilogram vody.

7. *Mok anglicko-hořký.*

12 gramů pelyňky,
16 „ zeměžluči,
8 „ enciánu,
8 „ chinové kůry,
8 „ pomorančové kůry,
8 „ fialového kořínku
1.3 „ kardamomu
rozdrobni a 8 dní se 4 kilogramy líhu 90% Tr. digeruj. Pak proceď a přidej 1¼ kilogramu vody.

8. *Mok fenyklový.*

4.1 gramu silice fenyklové,
1.3 „ „ citronové,
1.3 „ „ anýzové,
0.6 „ „ kmínové
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se 1¼ kilogramu vody.

9. *Mok z máty peprné.*

12 gramů silice z máty peprné rozpustí se v $1\frac{1}{2}$ litru líhu 90% Tr.

10. *Mok kmínový.*

8 gramů silice kmínové,
1.3 gramu silice anýzové,
1.3 „ „ koriandrové a
4.1 „ výtažku z fialkového kořínku
rozpustí se v 5 kilogramech líhu 90% Tr. a rozředí se v $1\frac{3}{4}$ kilogramu vody.

11. *Tinctura vitae.*

13 dekagramů pelyňky,
13 „ hořkého jetele,
32.5 gramu nezralých pomorančů,
32.5 „ citronové kůry,
16.1 „ skořice,
16.1 „ koriandru a
16.1 „ zázvoru
rozdrobní a digeruje se se 4 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní se tekutina procedí a přidá $1\frac{1}{2}$ kilogramu vody.

12. *Mok žaludeční.*

a) První předpis.

130 gramů puškvorce,
100 „ galganu,
100 „ enciánu,
50 „ rebarbory,
40 „ zeměžluči,
30 „ fialkového kořínku a
15 „ koriandru
rozdrobni a digeruj s
5 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní přidej
2 „ vody a obarvi na hnědo.

b) Druhý předpis.

100 gramů hořkého jetele,

100 gramů enciánu,
100 „ zeměžluči,
60 „ pelyňky,
30 „ angeliky,
40 „ nezralých pomerančů,
30 „ pomorančové kůry,
15 „ zázvoru,
8 „ kardamomu
rozdrob a digeruj 5 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní proceď a přidej 1½ kilogramu vody.

c) Třetí předpis.

30 gramů pomorančové kůry,
30 „ citronové kůry,
15 „ puškvorce,
8 „ jalovce,
8 „ zázvoru,
8 „ fialkového kořínku,
8 „ angeliky,
8 „ koryandru,
8 „ galganu,
8 „ majoránky,
8 „ rosmarýny,
15 „ kardamomu
rozdrobni a digeruj s 5 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní přeceď a přidej 2 kilogramy vody.

13. *Španělská hořká.*

60 gramů puškvorce,
30 „ zeměžluči,
30 „ angeliky,
20 „ fialkového kořínku,
15 „ enciánu,
15 „ galganu,
15 „ omanu,
8 „ pelyňky
rozdrobni a digeruj s 4 kilogramy líhu 90% Tr. Za 8 dní přeceď a přidej 1½ kilogramu vody.

14. *Mok silící.*

60 gramů enciánu,
60 „ puškvorce,
60 „ dubové kůry,
30 „ pomorančové kůry,
30 „ angeliky,
15 „ skořice,
8 „ hřebíčku,
8 „ zázvoru

rozdrobni a digeruj s 3 kilogramy lihu 90% Tr. Za 8 dní proceď a přidej

0.6 gramu silice pelyňkové,
0.6 „ „ z máty peprné,
0.6 „ „ melisinové a
1 kilogram vody.

15. *Mok vanilkový.*

15 gramů jemně rozkrájené vanilky digeruj s 1 hektogramem lihu 90% Tr. 8 dní a přeceď.

16. *Mok pelyňkový.*

130 gramů pelyňky,
100 „ zeměžluči,
100 „ angeliky,
80 „ pomorančové kůry,
80 „ chinové kůry,
60 „ enciánu,
40 „ puškvorce,
30 „ skořice,
15 „ koryandru a
15 „ anýzu

rozdrobni a digeruj s 4 kilogramy lihu 90% Tr. Za 8 dní proceď a přidej

0.6 gramu silice z máty peprné,
0.6 „ „ majoránkové a
1 5 kilogramu vody.

17. *Mok skořicový.*

a) První předpis.

13 dekagramů rozdrobené skořice digeruj s 2 kilogramy lihu 90% Tr. Za 8 dní přeceď a přidej ½ kilogramu vody.

b) Druhý předpis.

26 dekagramů skořicového květu a 16 gramů skořice rozdrobni a digeruj s 3 kilogramy lihu 90% Tr. Za 8 dní proceď a přidej ¾ kilogramu vody.

IX. ODDĚLENÍ.

Elixiry.

1. *Abbé-Elixir.*

1 kilogram citronové kůry,
⅛ kilogramu skořice,
⅛ „ muškátu,
⅛ „ hřebíčku
rozdrobni a digeruj s 50 kilogramy lihu 33% Tr. Za 3 neděle proceď a oslaď libovolným množstvím syrobu.

2. *Elixir de St. Aur.*

a) První předpis.

252 gramů levandulových květův,
251 „ růžových listů,
252 „ pomorančové kůry,
156 „ citronové kůry,
31 „ skořice,
32 „ hřebíčku,
32 „ muškátových ořechů
rozdrobni a digeruj s 18 litry lihu. Za 14 dní proceď a oslaď syrobem z 8 kilogramů cukru a 12 kilogramů vody. Obarví se růžově.

b) Druhý předpis.

1.3 gramu silice pomorančové,
1.1 „ „ citronové,
0.6 „ „ lavandelové,
0.6 „ „ majoránkové,
0.4 „ „ muškátové,
0.4 „ „ skořicové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
1.1 „ výtažku růžového
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90°/₀ Tr. a osladí se syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a $3^1/_2$ kilogramu vody. Obarví se růžově.

3. *Elixir Barathier.*

32 gramů myrty,
62 „ aloe,
31 „ šafránu,
32 „ hřebíčku,
31 „ skořice,
32 „ muškátového ořechu,
64 „ pomorančové kůry
digeruje se s $6^1/_2$ litry líhu 34°. Za 14 dní proceď a oslaď syrobem ze $3\frac{1}{4}$ kilogramů cukru a 3 litrů vody. Obarví se na hnědo.

4. *Elixir Colombat.*

2.1 gramu silice jalovcové,
0.6 „ „ angelikové,
0.6 „ „ pelyňkové,
0.6 „ „ citronové,
0.3 „ „ skořicové a
3 kilogramy líhu 90°/₀ Tr.
Pak se osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody. Obarví se růžově.

5. *Elixir de Glarus.*

9 gramů myrty,

8 gramů aloe,
12 „ hřebíčku,
13 „ muškátových ořechů,
32 „ šafránu,
20 „ skořice,
$5\frac{1}{2}$ litru líhu 34%. Za 14 dní proceď a přidej syrob z 5 kilogramů cukru.

6. *Elixir de Genêvre.*

2.6 gramů silice jalovcové,
0.2 „ „ kardamomové,
0.1 „ „ angelikové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{4}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

7. *Elixir Monpou.*

2.1 gramu silice z máty peprné,
0.6 „ „ melisinové,
0.6 „ „ pomorančové,
0.4 „ „ muškátové,
0.4 „ „ hřebíčkové,
1.1 „ moku vanilkového,
0.6 „ „ růžového,
0.6 „ „ z pomorančových květův
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z $1\frac{1}{2}$ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody. Obarví se růžově.

8. *Elixir Monpou.*

5 gramů výtažku skořicového,
5 „ „ anýzového,
4 „ „ hřebíčkového,
4 „ „ mátového,
5 „ „ vanilkového
rozpustí se ve 20 litrech líhu a přidá se 6 litrů vody růžové, 6 litrů vody z pomorančových květův a 14 kilogramů syrobu 66%. Obarví se růžově.

9. *Elixir vital de Tanchon.*

0.3 gramu silice citronové,
0.4 „ „ pomorančové,
0.6 „ „ skořicové,
0.5 „ „ koriandrové,
0.4 „ „ kmínové,
0.3 „ „ hřebíčkové,
0.2 „ „ muškátové
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody. Obarví se zeleně.

10. *Elixir des Troubadours.*

1 kilogram mošusových růží,
½ kilogramu jasminových květův,
¼ „ pomorančových květův,
8 gramů muškátu
digeruj v 16 litrech líhu 30% a za 8 dní přeceď a oslaď syrobem z 5 kilogramů cukru. Obarví se růžově.

11. *Elixir stomachique de violette.*

251 gramů fialkového syrobu,
186 „ malinové šťávy,
2½ litru líhu 33%
osladí se syrobem ze 2 kilogramů cukru a ½ kilograu vody.

12. *Elixir vital.*

a) První předpis.

2.1 gramu silice pergamotové,
0.5 „ „ muškátové,
0.5 „ „ koriandrové,
0.5 „ „ hřebíčkové,
0.4 „ „ kmínové,
0.4 „ „ skořicové,
0.2 „ „ kardamomové,
1.1 „ „ moku vanilkového

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1½ kilogramu cukru a 3½ kilogramu vody. Obarví se zeleně.

b) Druhý předpis.

1.3 gramu silice citronové,
0.6 „ „ majoránkové,
0.6 „ „ muškátové,
0.6 „ „ koriandrové,
0.6 „ „ jalovcové

rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a osladí syrobem z 1¼ kilogramu cukru a 3 kilogramů vody.

13. *Elixir viviflant.*

62 gramů angeliky a
125 „ hořkých mandlí

rozdrobni a digeruj 6 litry líhu 22%. Za 14 dní přeceď a oslaď syrobem ze 2 kilogramů cukru.

14. *Elixir anjelský.*

125 gramů skořice,
62 „ galgánu,
48 „ hřebíčku,
31 „ muškatových ořechů,
31 „ pomorančové kůry,
31 „ citronové kůry,
25 „ zázvoru,
16 „ fialkového kořínku a
14 „ kardamomu

rozdrobni a digeruj s 12 kilogramy líhu. Za 8 dní proceď a oslaď 6 kilogramy syrobu.

15. *Glarus-Elixir.*

8 gramů myrhy,
8 „ aloe,
10 „ hřebíčku,
10 „ muškátových ořechů,
30 „ šafránu,

15 gramů skořice
rozdrob a digeruj s 5 kilogramy lihu 33%. Za 8 dní proceď a oslaď syrobem z 3 kilogramů cukru a 2½ kilogramu vody.

16. *Elixir životní.*

126 gramů citronové kůry,
63 „ pomorančové kůry,
62 „ skořice,
78 „ fialkového kořínku,
32 „ kardamomu,
31 „ muškátových ořechů,
17 „ hřebíčku
rozdrob a digeruj s 12½ litry lihu. Za 8 dní proceď a a oslaď syrobem z 5 kilogramů cukru a 10 litrů vody.

17. *Elixir žaludeční.*

60 gramů pomorančové kůry,
40 „ citronové kůry,
40 „ galgánu,
40 „ kardamomu,
30 „ majoránky,
30 „ muškátových ořechů,
30 „ skořice,
20 „ rosmarýny,
20 „ angeliky,
10 „ hřebíčku,
10 „ levandulových květův
rozdrobni a digeruj s 12 kilogramy lihu. Za 8 dní proceď a oslaď syrobem z 5 kilogramů cukru a 12 kilogramů vody.

18. *Elixiry žaludeční.*

a) První předpis.

60 gramů puškvorce,
30 „ pomorančové kůry,
30 „ citronové kůry,

15 gramů kardamomu,
15 „ majoránky,
15 „ muškátových ořechů,
30 „ skořice,
15 „ galgánu,
8 „ hřebíčku
rozdrobni a digeruj s 6 kilogramy lihu. Za 10—12 dní proceď a oslaď syrobem z 2 kilogramů cukru a 6 kilogramů vody.

b) Druhý předpis.

62 gramů pomorančové kůry,
48 „ citronové kůry.
48 „ galgánu,
48 „ kardamomu,
31 „ majoránky,
31 „ muškátových ořechů,
25 „ rosmarýny,
25 „ angeliky,
16 „ hřebíčku,
16 „ levandulového květu
rozdrobni a digeruj 12 kilogramy lihu. Za 8 dní proceď a oslaď syrobem z 5 kilogramů cukru a 12 kilogramů vody.

c) Třetí předpis.

$\frac{3}{8}$ kilogramu pomorančové kůry,
$\frac{1}{8}$ „ koriandru,
31 gramů skořice,
31 „ hřebíčku,
16 „ muškátových ořechů,
16 „ šafránu
rozdrobni a digeruj 12 kilogramy lihu. Za 8 dní proceď a oslaď syrobem z 5 kilogramů cukru a 12 kilogramů vody.

d) Čtvrtý předpis.

40 dekagramů pelyňky,
40 „ pomorančové kůry,
20 „ enciánu,
10 „ rebarbory,
5 „ kaskarylové kůry,

5 dekagramů aloe
rozdrobni a digeruj 8 kilogramy líhu a 8 kilogramů vody.

19. *Elixir-Tabourey.*

8 gramů aloe,
8 „ skořice,
4 gramy hřebíčku.
8 gramů vlašských ořechů,
16 „ pomorančové kůry,
16 citronové kůry
rozdrobni a digeruj v 6 kilogramech líhu 33%. Za několik dní proceď a oslaď syrobem ze 3 kilogramů cukru a 2 kilogramů vody.

20. *Elixir jalovcový.*

60 gramů jalovce roztluč a digeruj 2 kilogramy líhu 22%. Za 4 neděle přeceď a oslaď syrobem z 2 kilogramů cukru a ¾ kilogramu vody.

X. ODDĚLENÍ.

Arak, koňak, francouzská kořalka, grog, punš, rum.

1. *Arak* (jemný).

16 gramů výtažku arakového,
2.6 gramu moku vanilkového,
4 kilogramy přesného araku,
3 „ líhu 90% Tr.
K tomu se přidá odvar z 2.6 gramu pecco-thee, 25 gramů medu a 1½ kilogramu vody.

2. *Arak* (prostřední).

30 gramů výtažku arakového,

2.6 gramu moku vanilkového,
1.5 kilogramu přesného araku,
5 kilogramů líhu 90% Tr.

K tomu se přidá procezený odvar z 1.3 gramu pecco-thee, 40 gramů medu, 25 svatojanského chleba ve 2 kilogramech vody.

3. *Arak* (obyčejný).

60 gramů výtažku arakového,
3 gramy moku vanilkového,
7 kilogramů líhu 90% Tr.
K tomu se přidá procezený odvar z
1 gram pecco-thee,
40 gramů svatojanského chleba,
50 gramů medu,
1 kilogram vody.

4. *Koňak* (jemný).

25 gramů výtažku koňakového,
2.6 gramu výtažku fialkového
rozpustí se ve 3 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se 4.5 kilogramu přesného koňaku, pak odvar z 15 gramů svatojanského chleba, 10 gramů hrozinek v $1\frac{1}{2}$ kilogramu vody. Obarví se hnědě.

5. *Koňak* (prostřední).

2.6 gramu výtažku fialkového,
40 gramů „ koňakového
rozpustí se ve 4 kilogramech líhu 90% Tr. a přidá se 2 kilogramy přesného koňaku a odvar z 30 gramů svatojanského chleba, 25 gramů hrozinek a 2 kilogramů vody. Obarví se hnědě.

6. *Koňak* (obyčejný).

60 gramů výtažku koňakového,
2.6 gramu výtažku fialkového,
5 kilogramů líhu 90% Tr. a odvar z

60 gramů svatojanského chleba
30 „ hrozinek a
2½ kilogramu vody. Obarví se hnědě.

7. *Francouzská kořalka.*

4 litry lihu 80% Tr., 2½ litru vody a 60 gramů tresti octové. Obarví se kolérem.

8. *Francouzská kořalka* (jemná).

16 gramů výtažku z francouzské kořalky,
2.8 gramu výtažku fialkového,
3 kilogramy přesné francouzské kořalky,
2 kilogramy lihu 90% Tr.
K tomu se přidá procezený odvar z 25 gramů svatojanského chleba, 12 gramů hrozinek a 1½ kilogramu vody.

9. *Francouzská kořalka* (prostřední).

25 gramů výtažku z francouzské kořalky,
2.8 „ „ fialkového,
1 kilogram pravé francouzské kořalky,
3 kilogramy lihu 90% Tr.
K tomu se přidá procezený odvar z 25 gramů svatojanského chleba, 12 gramů hrozinek a 2¼ kilogramu vody.

10. *Francouzská kořalka* (obyčejná).

30 gramů výtažku z francouzské kořalky,
2.8 gramu „ fialkového,
3 kilogramy lihu 90%· Tr.
K tomu se přidá přecezený odvar z 30 gramů svatojanského chleba, 13 gramů hrozinek a 3¼ kilogramu vody.

* * *

Výtažek z francouzské kořalky připravuje se takto:
130 gramů lihu z tresti ledkové (Salpeter-Äthergeist)
16 „ thymu,
16 „ tresti octové,

2.1 gramu vanilky
digeruj po 8 dní ¼ kilogramem líhu 90% Tr., pak v dobře ucpané láhvi k potřebě uschovej.

11. *Grog.*

¼ neb ⅓ dílu araku, rumu neb francouzské kořalky smíchej s ¾ neb ⅔ dílu horké vody neb zeleného thee a přidej dle libosti cukru.

12. *Výtažek grogu* (nejjemnější).

2½ kilogramu araku neb rumu,
1¼ „ líhu 90% Tr.,
3¾ „ cukru a
2 kilogramy vody.

13. *Výtažek grogu* (jemný).

1¾ kilogramu araku neb rumu,
2 kilogramy líhu 90% Tr.,
3¾ kilogramu cukru a
2¼ „ vody.

14. *Výtažek grogu* (prostřední).

1¼ kilogramu araku,
2½ „ líhu 90% Tr.,
3¼ „ cukru a
2½ „ vody.

15. *Výtažek grogu* (obyčejný).

¾ kilogramu araku,
3 kilogramy líhu 90% Tr.,
2½ kilogramu cukru a
2½ „ vody.

16. *Výtažek grogu* (ananasový).

2¾ kilogramu jamajckého rumu neb araku,
1 kilogram líhu 90% Tr.,
4 gramy tresti ananasové,

3¾ kilogramu cukru a
2 kilogramy vody.

17. *Výtažek grogu* (vanilkový)

2¾ kilogramu araku neb rumu,
1 kilogram líhu 90% Tr.,
2.6 gramu moku vanilkového,
3¾ kilogramu cukru a
2 kilogramy vody.

18. *Výtažek grogu* (skořicový).

2¾ kilogramu jamajckého rumu,
1 kilogram líhu 90% Tr.,
2.6 gramu silice ze skořicového květu,
3¼ kilogramu cukru a
2 kilogramy vody.

19. *Punš anglický.*

Do porcelanové misky vlej ¾ litru vody, rozkrájej do toho kůru ze 4 sladkých pomorančů a 5 citronů co nejjemněji a vymačkej pak k tomu šťávu jak z citronů tak z pomorančů a konečně přidej 1 láhev šampaňského vína, ½ skleničky likérky „Parfait d' amour“ a 20 dekagramů cukru.

20. *Výtažek punšový* (anglický předpis).

Oloupej 6 citronů a 6 pomorančů a nech kůru z nich několik dní v 6 litrech francouzské kořalky digerovat. Šťávu z citronů a pomorančů mezi tím vymačkej a přidej sníh z bílků 4 vajec, 1½ kilogramu cukru a 3 kilogramy vody.

Konečně přidej k tomu shora uvedenou a procezenou francouzskou kořalku a nech smíšeninu v soudku nejméně 8 neděl uležet.

21. *Punš z mlékem.*

Smíchej 1 litr vařícího mléka se ¼ litrem araku a oslaď dle libosti.

22. *Punš americký.*

1 kilogram araku,
1 „ dobrého červeného vína,
40 dekagramů čerstvé citronové šťávy,
3 litry thee a ½ kilogramu cukru.

23. *Výtažek punšový* (jemný).

3½ kilogramu cukru a 30 gramů kyseliny citronové nech s 3 kilogramy vody povařit a přidej 1 kilogram líhu 90% Tr. a 2½ kilogramu jamajckého rumu.

24. *Výtažek punšový* (nejjemnější).

3¾ kilogramu cukru a 30 gramů kyseliny citronové nech s 3 kilogramy vody povařit a přidej ½ kilogramu líhu 90% Tr. a 3 kilogramy jamajckého rumu.

25. *Výtažek punšový* (prostřední).

2½ kilogramu cukru a 30 gramů kyseliny citronové povař s 3 kilogramy vody a přidej 2 kilogramy líhu 90% Tr., 1½ kilogramu jamajckého rumu a 4.1 gramu silice citronové.

26. *Výtažek punšový* (obyčejný).

2½ kilogramu cukru a 30 gramů kyseliny citronové povař s 3 kilogramy vody a přidej 2½ kilogramu líhu 90% Tr. a 1 kilogram jamajckého rumu.
Obarví se kolérem, ne však příliš tmavě.

27. *Punšovina ananasová.*

½ kilogramu šťavy citronové,
¼ „ „ ananasové,
⅛ „ „ pomorančové,
odvař s ¾ kilogramy cukru a přidej 1 kilogram jamajckého rumu.

28. *Punšovina s bordeauxským vínem.*

½ kilogramu šťávy citronové,

½ kilogramu bordeauxského vína,
⅛ šťávy pomerančové odvař s 1 kilogramem cukru a přidej 1 kilogram jamajckého rumu.

29. *Uherská slivovice.*

16 litrů lihu smíchej s procezeným odvarem
½ kilogramu svatojanského chleba,
30 gramů kubeby,
15 „ cedrového dřeva,
2½ kilogramu suchých švestek v 8 litrech vody a přidej k tomu 2 gramy silice mandlové hořké, 30 gramů tresti octové a obarvi kolérem.

30. *Rum.*

a) První předpis.

10 gramů pecco-thé polej 2½—3 kilogramy vařící vody, přikrej nádobu pokličkou a nech několik hodin močit, pak proceď a přidej 4 kilogramy lihu 90% Tr., 60 gramů tresti octové, 30 gramů moku vanilkového a 0.2 gramy silice z pomerančových květův. Konečně obarvi kolérem a přidej k tomu ještě 1 kilogram jamajckého rumu.

b) Druhý předpis.

30 dekagramů přesného jamajckého rumu,
3.6 kilogramu lihu 90% Tr.,
4 dekagramy tresti rumové,
6 dekagramů cukru,
2.2 kilogramu vody a
1 gram moku z dehtu březového.

c) Třetí předpis.

60 gramů výtažku rumového,
1 gram moku vanilkového,
7 kilogramů lihu 90% Tr.
K tomu se přidá odvar ze
40 gramů svatojanského chleba,
40 „ hrozinek a
1 kilogram vody. Obarví se kolérem.

d) Čtvrtý předpis.

30 gramů vanilky a 30 gramů fialkového kořínku digeruj s 2 litry lího. Za několik dní tekutinu proceď a přidej 10 dekagramů tresti octové a 6 dekagramů tresti máslové. Pak polej 3 kilogramy pecco-thé, 4 litry vařící vody, za hodinu proceď, smíchej s první tekutinou a přidej k tomu 28 litrů líhu 90% Tr., 6 litrů vody, 1 kilogram cukru a 3 kilogramy přesného jamajckého rumu.

e) Pátý předpis.

2 gramy vanilky,
1 gram šafránu,
10 gramů quajakového dřeva,
10 „ tormentilového kořínku,
2 gramy skořicového květu,
1 gram sazí,
30 gramů hrozinek,
10 dekagramů tresti rumové,
10 „ vody a
½ litru líhu 90% Tr.

Za 10 až 12 dní přeceď tekutinu a uschovej v dobře uzavřené láhvi k potřebě.

Na 5 litrů líhu 90% Tr. a 1 litr vody užije se pak 60 gramů shora udané tekutiny.



OBSAH.

I. oddělení: Rosolky (Crêmes, Huiles).

II. oddělení: Likérky ze silic.

III. oddělení: Likérky z moků.

IV. oddělení: Dvojité kořalky.

V. oddělení: Jednoduché kořalky.

VI. oddělení: Esence — výtažky — výstřelky.

VII. oddělení: Ratafias — šťávovky.

VIII. oddělení: Tinktury a moky.

IX. oddělení: Elixíry.

X. oddělení: Arak, koňak, francouzská kořalka, grog, punš, rum.